This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

Q.40
P75
1788

JP

MANUEL
DE
L'ARBORISTE.

MANUEL
DE
L'ARBORISTE
ET DU
FORESTIER
BELGIQUES;

PAR M. LE BARON DE POEDERLÉ,

De la Société Royale d'Agriculture de Paris.

SECONDE ÉDITION,

Augmentée de plusieurs Articles curieux & soigneusement corrigée par l'Auteur.

TOME SECOND.

A BRUXELLES,

Chez EMMANUEL FLON, Imprimeur-Libraire, rue des Fripiers.

M. DCC. LXXXVIII.

K

Q40
P75
1788

MANUEL DE L'ARBORISTE ET DU FORESTIER BELGIQUES.

GINGHO-BILOBA;

CET arbre est proprement un *Noyer à fruit applati et à feuilles de capillaire*; il est indigène au Japon où on l'appelle *Ginckgo* ou *Gin-au* et plus communément *Itsio*, il croît près de Nangasaki dans l'île de Niphon, et encore dans d'autres parties du Japon : comme il commence à s'acclimater dans ce pays, où, avec très-peu de soins, il résiste aux

froids de nos hivers, ainsi que l'ont prouvé celui qui existe dans le parc de Mr. Walkiers de Tronchienne, à Evre près de Bruxelles, et ceux de plusieurs amateurs, sur-tout de Malines, j'ai voulu lui donner une place dans ce MANUEL, en avouant que je suis entièrement redevable à mon ami, le Comte de Respani, de la description que j'en donne.

Le *Gingho* se répand de plus en plus dans ce pays, dans lequel il a fait beaucoup de bruit dès qu'il a commencé à y être connu, non-seulement par sa singularité, mais aussi par le grand prix qu'on y mettoit dans l'achat, et par conséquent par sa rareté : cet arbre se cultive aussi à Louvain dans le jardin botanique : Mr. le Professeur Michaux m'a mandé qu'il y croît assez vîte, mais qu'il doit être bien soutenu. Il est à remarquer que le terrein de ce jardin est presque marécageux, je pense que c'est peut-être celui qui convient au *Gingho*, d'autant que le P. Charlevoix dit, dans son *Histoire du Japon* (où il n'a jamais été, mais dont le récit est peut-être appuyé sur l'autorité de Kempfer et sur des relations de quelques mis-

sionnaires) que son bois est lâche et foible et sa moëlle tendre et fongueuse; il est donc apparent que cette espèce d'arbre préfère ce genre de sol, comme la plûpart de celles qui ont le bois tendre et moëlleux, et que, comme l'hiver du Japon est sujet à de grands froids, sur-tout dans les parties septentrionales, cet arbre, qui est indigène, pourra perfectionner son acclimatement dans nos provinces belgiques, où il est, comme en France, déja acclimaté au premier dégré.

J'avois hésité d'entrer dans d'autres détails, mais comme le *Gingho* est recherché et qu'on paroît en faire du cas, je vais donner un précis de ce qu'en dit le P. Charlevoix; je m'y tiens de préférence, d'autant que la description botanique qu'en fait Charles Thünberg, disciple et ami de Linnæus, dans la *Flora japonica*, est en latin et dans le style des botanistes.

» Le tronc de cet arbre est droit, long,
» gros et branchu; son écorce cendrée, son
» bois lâche et foible, sa moëlle tendre et
» fongueuse, ses fleurs qui naissent une à une
» ou plusieurs ensemble d'un même endroit,

» ont un long pédicule, sont étroites dans
» leur commencement, et vont en s'élargis-
» sant en forme de feuille de *capillaire*, ayant
» trois ou quatre pouces tant en longueur
» qu'en largeur, et le bord supérieur arrondi,
» avec des sinuosités inégales et une entail-
» lure profonde au milieu : elles sont minces,
» lisses, de couleur de verd de mer et d'un
» jaune rougeâtre en automne; sans nervu-
» res, ayant le dessus et le dessous sembla-
» bles; les petites branches, qui sont au som-
» met de l'arbre, portent des chatons qui
» sont longs et couverts d'une espèce de fa-
» rine; sur un gros pédicule d'un pouce de long
» et sorti des aiselles des feuilles, est porté
» un fruit rond ou ovale, qui ressemble en
» tout à une prune de Damas; la superficie
» est inégale et d'un jaune pâle; sa chair,
» qui est blanche, pleine de suc et d'un goût
» austère, renferme une noix à laquelle elle
» tient si fortement qu'on ne peut l'en séparer
» qu'en la faisant pourrir et en l'agitant dans
» l'eau : cette noix, qu'on appelle *ginnau*,
» ressemble à une pistache, mais elle est presque
» deux fois plus grosse; le noyau qu'elle con-

» tient est blanc, un peu dur, d'un goût » doux et austère ".

Voilà à quoi les amateurs peuvent s'en tenir, en attendant une connoissance plus ample, que nous pourrons acquérir en cultivant les *Ginghos* qui existent dans ce pays depuis quelques années et qu'on peut multiplier par boutures.

GROSEILLIER, en latin *Grossularia*, en flamand *Stekelbesien* ou *Kroesbesien*, en wallon *Grousselу*, en anglois *Grousselу*, en anglois *Groose-berry* et *Currant-tree*.

Entre les *Groseilliers* il y a plusieurs espèces ou variétés, les unes à un seul grain, les autres à grappes; les premiers, qui sont épineux, se nomment *Grossularia* en latin, *Goose-berry* en anglois, et *stekel-Besien* en flamand; les seconds, qui sont sans épines, sont appellés *Ribes* en latin, *Currant-tree* en anglois, et *ael-Besien* ou *over-Besien* en flamand. Le plus commun dans nos jardins est le suivant.

Le GROSEILLIER *des jardins à grappes*

rouges : c'est le meilleur, le plus répandu et le plus utile. Je ne veux point m'étendre beaucoup sur l'usage qu'on en fait pour la table et pour la médecine, d'autant qu'il est assez connu.

Je me bornerai à dire que les groseilles sont rafraîchissantes, astringentes ; que l'eau en est agréable et utile aux fébricitans, d'une vertu égale et d'un effet moins dangereux, dit Mr. Burfin, dans les fièvres aiguës, que le citron et aussi moins ennemi des nerfs que lui ; le même Académicien cite, à l'appui de ce qu'il avance, Mr. de Beunie, dont les observations sur les vertus de cet indigène dans la petite vérole, ont mérité l'approbation de l'Académie de cette ville (Bruxelles), et dont la pratique assuré plus d'effet des groseilles seules que de tous les autres acides. Ce fruit fait l'ornement du dessert pendant plus de deux à trois mois ; il se mange crud avec du sucre ou sans sucre ; les confiseurs l'emploient en gelée, conserve, compotte, etc. en un mot, ceux qui voudront en connoître toutes les propriétés, sont priés d'avoir recours aux ouvrages qui entrent dans tout ce

détail, trop long pour un *Manuel.* Ce qu'a dit Mr. Burtin, relativement au vin de groseilles, dans son savant Mémoire sur les *Végétaux indigènes que l'on pourroit substituer dans ce pays aux végétaux exotiques*, et à la culture de cet utile arbrisseau, qu'il propose de répandre davantage, mérite d'être lu.

Dodonæus, botaniste belgique, nomme ce *Groseillier*, *roode ael-Besien*, en hollandois de même, en anglois *Currant-tree*, en latin *Grossularia* ou *Ribes officinarum*; en Hollande on appelle tous les *Groseilliers* à grappes, *Groseilles d'outre-mer.*

Ce *Groseillier* est le type d'où sont sorties les variétés ou les espèces jardinières suivantes, produites par le changement de climat, la culture et peut-être le mêlange des étamines.

Tels sont les *Groseilliers à gros fruit rouge*, *couleur de chair*; à *fruit blanc* plus ou moins gros, *à feuilles panachées* de différentes couleurs, ect. Mr. du Hamel en a décrit plus de onze dans son *Traité des arbres et arbustes*, et le Hollandois Jean-Herman Knoop en rapporte huit dans sa *Pomologie*; il avoue, ainsi que le savant Académicien françois, que

malgré cette longue liste et celle des *Groseilliers à un seul grain*, la plupart ne sont que des variétés, entre lesquelles même plusieurs diffèrent peu les unes des autres.

Le GROSEILLIER *des Alpes*, N°. 2 des *Currant-tree* de Miller, différe de celui des jardins, en ce que ses grappes sont droites et ses feuilles florales plus longues que les fleurs, qui sont d'un jaune-paille, son fruit est doux et fade: cet arbrisseau, qui est très-commun en Suède, en Suisse et en Angleterres dans les terreins secs, ne doit trouver place que dans les massifs du printems où il figure assez bien.

Le GROSEILLIER *à fruit noir* ou *Cassis*, en latin *Grossularia non spinosa*, *fructu nigro majore* ou *Ribes nigrum*, en flamand *swarte Aelbesien;* il croît naturellement dans beaucoup d'endroits de l'Europe, sur-tout dans dans le nord, cependant on le trouve aussi dans le Poitou, la Tourraine et le Languedoc et dans ce pays on le cultive dans les jardins; il y a un demi-siècle qu'il étoit regardé, comme une panacée universelle pour toute les maladies, mais on est revenu de cet en-

thousiasme, l'expérience ayant démontré que la plûpart de ses vertus étoient exagérées; il est cependant prouvé que le suc exprimé de ses fruits est recommandé avec raison dans les maladies des voies urinaires, lorsqu'il y a inflammation et acrymonie dans les urines.

Le *GROSEILLIER noir de Pensylvanie* croît naturellement dans cette partie de l'Amérique, et a été envoyé en Angleterre par Mr. Peter Collinson : c'est le N°. 4 de l'*Abrégé du Dictionnaire* de Miller; il diffère du précédent seulement par ses rameaux, qui sont lisses et ses fleurs en forme de cloche; il y en a qui prétendent qu'il n'en est qu'une simple variété.

Le *GROSEILLIER blanc* ou *à maquereaux*, en latin *Ribes uva crispa*, N°. 3 de Miller, a le fruit blanc, sillonné par des raies vertes du sommet à la base : il est indigène au nord de l'Europe, on le cultive dans nos jardins, et on peut les faire servir à former des haies. Comme le suc de ses fruits, qui deviennent dorés en mûrissant, est fort doux et agréable, on en fait usage dans la cuisine; en Hollande on les étuve avec la viande

et le poisson, en France on les emploie dans les cuisines, comme le verjus, mais c'est avant leur maturité; leur goût n'est cependant point aussi agréable, il a quelque chose d'herbacé qu'on ne remarque point dans le verjus; en Angleterre on en fait, dans la saison où ces groseilles sont mûres, beaucoup des tartes ou tartelettes, et dans ce pays-ci on les fait entrer dans certains ragoûts d'anguilles froids, qu'on trouve sur-tout dans nos guinguettes les jours maigres.

Ce *Groseillier* a fourni plusieurs variétés, dont les fruits varient en couleur, et qu'on appelle aussi *Groseilles à maquereaux*, à cause qu'on emploie leur suc au lieu de verjus, qui cependant est à préférer, dans la sausse de ce poisson: enfin ce *Groseillier*, le type des variétés épineuses, et que plusieurs auteurs nomment *Groseillier épineux*, se trouve quelquefois à la campagne dans les haies, etc. Il fait très-bien dans les remises et les bosquets, et a l'avantage de n'être point mangé par les lapins.

Comme beaucoup de personnes peuvent ignorer les procédés suivans pour faire du

vin avec des groseilles rouges, j'ai cru leur faire plaisir de terminer cet article par les indiquer. Le premier est celui-ci, qu'on trouve décrit dans les *Transactions* de la Société philosophique américaine de Philadelphie : (Tome I, ann. 1769 à 1771) cueillez les groseilles dans leur parfaite maturité, écrasez-les bien et après en avoir exprimé le jus, ajoutez-y deux tiers d'eau et trois livres de cassonnade par deux pots de ce mêlange, que vous remuerez jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu, et vous le verserez alors dans un tonneau : le second est celui-ci, que rapporte Mr. de la Marre dans son *Dictionnaire économique* ; prenez un boisseau de ce fruit bien mûr et égrainé (il donne environ vingt-cinq pintes de jus, mesure de Paris) dès que ce boisseau de groseilles est écrasé, versez-y douze pintes d'eau au bout de douze ou seize heures ; pressez le tout et le passez, laissez la collature tranquille, jusqu'à ce qu'elle soit devenue claire, alors vous la verserez par inclinaison, et, sur quatre pintes, vous mettrez une chopine de bonne eau-de-vie, ou encore mieux d'es-

prit de groseilles; vous pourrez y ajouter du sucre ou quelques autres ingrédiens pour flatter le goût. Remuez bien ce mêlange pendant un quart-d'heure, tenez-le ensuite trois mois bien bouché, la liqueur sera alors parfaite.

On fait de la même manière avec le fruit des *Grosseilliers épineux* un vin beaucoup meilleur que celui de grosseilles rouges et qui imite mieux le vin des Canaries.

GUIMAUVE *Royale*, en latin *Althea frutex.*

Je vais réparer la faute que j'ai faite, en oubliant de faire connoître dans ma première édition ce bel arbrisseau et ses variétés, qui par le mêlange des différentes couleurs de leurs fleurs, feront une très-belle décoration dans nos jardins et nos bosquets, pendant les mois d'août et de septembre.

L'*Althéa* est une *Mauve* en arbre de la hauteur de six à sept pieds. Tournefort et du Hamel lui donnent le nom de *Ketmia*; Linnæus et Miller l'appellent *Hibiscus*, en anglois *Sy-*

rian-Mallow : ses fleurs alternes, assez grandes, sont profondément découpées et terminées en pointes; ses fleurs sont de cinq grands pétales disposés en rose, c'est par leurs différentes couleurs que l'on en distingue les variétés.

N°. 1. L'*ALTHÉA frutex* des jardins est à fleur rouge.

N°. 2. *ALTHÉA à fleur violette* tirant sur le pourpre.

N°. 3. *ALTHÉA à fleur blanche.*

N°. 4. *ALTHÉA à feuilles panachées de blanc.*

N°. 5. *ALTHÉA à feuilles panachées de jaune.*

N°. 6. *ALTHÉA à fleur panachée.*

N°. 7. *ALTHÉA à fleur double.*

Tous ces *Althéas* sont de pleine terre et décorent joliment les endroits où ils sont plantés. Ils aiment une terre forte et languissent dans les lieux secs, ils s'y couvrent de mousse, qui devient une maladie incurable, si on ne les change promptement de situation.

Ces arbrisseaux se multiplient de marcot-

tes ou de boutures, placées à la fin de mars dans des pots, sur une couche médiocrement chaude, souvent et légèrement arrosée, mais ils viennent mieux de graines semées en automne.

HALÉSIA.

L'*Halesia tetraptera*, N°. 1 de l'abrégé de Miller, est originaire de la Caroline : cet arbrisseau s'élève jusqu'à quinze et vingt pieds, et forme une tête fort rameuse; ses fleurs sont ovales, lancéolées et dentelées, ses fleurs sont blanches en longues grappes d'un bel éclat : on le multiplie très-bien par marcottes, et comme il résiste en pleine terre à nos hivers, il mérite une place distinguée dans les bosquets d'été.

L'*HALÉSIA diptera*, N°. 2 de Miller, est aussi originaire de la Caroline; il est peut-être une variété du précédent; ses feuilles sont six fois plus grandes que le premier, et son fruit est un noyau pointu à quatre ailes opposées, dont deux sont grandes et deux plus petites : il mérite également une place dans nos bosquets.

HÊTRE ou *Faux*, en latin *Fagus*, en flamand *Buecken-boom* ou *Buecke*, en wallon *Fau* ou *Foya*, en anglois *Beech-tree.*

Cet arbre, commun dans nos bois et forêts, est un des plus beaux et des plus grands; nous n'en connoissons qu'une seule espèce, quoiqu'il y en ait qui en distinguent deux; savoir, le *Hêtre blanc* ou *de Montagne*, et le *Hêtre rouge*, ou *de plaine.* Des bucherons et des marchands de bois de ce pays, avec lesquels je me suis souvent fait un plaisir de m'entretenir, m'ont dit qu'ils en distinguoient aussi deux espèces, l'une se garnit de feuilles, quinze jours plutôt que l'autre, et a le bois plus tendre et rouge, et ne garde point ses feuilles pendant tout l'hiver; l'autre, au contraire, est la plus estimée; son bois est dur et blanc, elle garde ses feuilles mortes jusqu'au moment que les nouvelles poussent et se garnit de feuilles, quinze jours plus tard que la première. Cependant, malgré ces témoignages, nous ne pouvons attribuer ces distinctions qu'à l'influence de l'at-

mosphère, ou suivant la nature du terrein qui les produit, joint à cela, selon que l'air circule plus ou moins facilement autour de leurs tiges. En un mot, il est bien prouvé que la plûpart des arbres varient souvent de couleur, suivant les positions qu'ils ont eues.

Le fruit du *Hêtre* est un petit gland de figure triangulaire, qu'on nomme *faîne*, en flamand *buecken-nootkens* : ces fruits contiennent une moëlle blanche bonne à manger, d'un goût doux avec quelque astriction, on en fait de l'huile, qui, lorsqu'elle est fabriquée dans un tems propre et avec de la bonne graine, dans l'intervalle des sèves et des chaleurs, peut se manger un mois après sa fabrication ; cette huile, gardée cinq ans dans des bouteilles de terre, devient excellente et peut conserver sa force pendant dix années : ceux qui voudront en connoître tout les avantages et en tirer parti, doivent avoir recours au mémoire de Mr. Carlier, Prévôt royal de Verberie, *sur la manipulation & la propriété de l'huile de faîne*, ect. ect. On le trouve inséré dans le volume de la bibliothè-

que

que physico-économique pour l'année 1783, pag. 57 à 89.

Je ne puis m'empêcher de témoigner ici mon étonnement sur la négligence qu'on a en général, à étudier les arbres et les plantes dont les graines peuvent être substituées si avantageusement à celle du *Colzat* pour en tirer de l'huile à brûler; le *Hêtre*, si répandu dans nos bois et nos plantations, peut être proposé, à cause de son fruit dont on tire de l'huile dans plusieurs contrées de l'Europe, et même en France; la cherté de celle de *Colzat* qui ne cesse de hausser de prix par les froids extraordinaires que nous essuyons depuis quelques années au printems comme en hiver, et qui détruisent assez généralement le *Colzat*, dont cependant la perte est encore due aux puces de terre qui les attaquent dans le tems de sa fleuraison, et dont la rareté ne pourra qu'augmenter par la multiplication de ces insectes destructeurs, qu'on ne sait parvenir à détruire : ces causes devroient engager les cultivateurs à faire l'essai d'autres plantes, plus faciles à cultiver et aussi propres à fournir de huile qu'est le *Colzat*, plusieurs étoient

connues et employées par les anciens : je me suis permis cette petite digression par l'intérêt que je prends au bien public.

Les *Hêtres* aiment les plaines et les montagnes ou côteaux un peu humides, les terreins chauds et crétacés, les secs et les maigres, tout leur est bon. Malgré cela il est indigène aux montagnes, et celles de Suisse en sont couvertes ; on l'y trouve, dit l'Abbé Rozier, à la même élévation que le *Sapin* avec cette différence cependant que le *Sapin* y est du côté du nord et le *Hêtre* du côté du midi, etc.

J'ai vu des propriétaires planter des *Hêtres* avec beaucoup de succès, dans des bois, où les *Chênes* étoient rabougris, et ne venoient qu'avec peine. Il est à remarquer que le *Hêtre*, qui fournit un bois dur, croît cependant fort vîte, même du double plus promptement que le *Chêne*, quoiqu'on observe en général, qu'il y a un rapport entre la durée de l'accroissement et la dureté des bois. Il est vrai que cet arbre croît lentement, dans les vingt premières années, mais il croît une fois plus vîte jusques à environ la soixantième année, où

il commence à dépérir, quoiqu'il grossisse encore alors à l'extérieur, pendant quelques années, il commence à pourrir dans l'intérieur.

Je ne m'étendrai point ici sur la façon d'élèver cet arbre en pépinière, on la connoît assez, je dirai seulement, que, lorsqu'au printems, on veut en faire un semis, on doit en conserver les semences dans du sable, pendant l'hiver, et leur couper la radicule, avant que de les semer; on peut éviter cet expédient, d'autant qu'il lève beaucoup de *Faines* dans les forêts, où il suffit d'en arracher de petits, sous les grands arbres, de leur couper la racine pivotante, et de les mettre aussi-tôt en pépinière.

On n'ignore point qu'il n'est aucun arbre, dont on fasse une aussi grande quantité d'ouvrages différens que du *Hêtre*, sur-tout pour ceux de fente, de tour et de raclerie; en un mot il n'y a point de bois d'un usage et d'un service plus étendu dans l'économie; c'est aussi le meilleur pour brûler et le charbon qu'on en fait est très-bon; les sabots, faits de ce bois, sont fort estimés; il est étonnant qu'on n'en fasse point usage dans nos

provinces où cette chaussure est cependant fort commune, sur-tout à la campagne, à cause qu'elle est la plus chaude et la plus saine dans les pays humides particulièrement.

Mr. Ellis, dans son *Traité de la préparation du bois de Hêtre pour la charpente*, indique les moyens propres à garantir ce bois des vers, auxquels il est plus sujet qu'aucun autre; au moyen de ce procédé, mis en pratique, cet arbre pourroit être substitué au *Chêne*, dans les pays où celui-ci manque, ou dans les cantons où il vient avec peine:

Les personnes qui voudront connoître les quatre méthodes essentielles, contenues dans la traité de Mr. Ellis, pour rendre le bois de *Hêtre* propre à la charpente, sont priées d'y avoir recours ou d'en lire le précis dans le *Dictionnaire d'Agriculture* de Mr. l'Abbé Rozier, à l'article du *Hêtre*, etc.

Les bornes de cet ouvrage ne me permettent pas de m'étendre davantage sur cet arbre; le lecteur qui voudra mieux en connoître tous les avantages, doit recourir aux ouvrages qui sont entre les mains de tous les cultivateurs aisés.

Le HÊTRE *à feuilles pourpres* est une variété du *Hêtre* commun, il croît même plus vîte, m'a dit Mr. le Professeur Michaux, on le multiplie de préférence, ainsi que celui *à feuilles panachées* qui est aussi une variété par la greffe en écusson ou en approche. Celui *à feuilles pourpres* est indigène dans les forêts de la Transylvanie, où il est abondant et où il fait un bel arbre, dont le bois est très-bon; on l'appelle *Hêtre rouge*.

Le Marquis de Turgot, savant distingué de l'Académie des sciences de Paris, Brigadier des armées du Roi, ancien Gouverneur de Cayenne, m'a envoyé en novembre 1787, de sa terre de Bons, près Falaise, en Normandie un jeune *Hêtre crête de coq* et deux feuilles, dont la forme justifie la dénomination qu'il a donnée à cette variété que le hasard lui a procurée, il y a quelques années; ses feuilles, réunies par touffes, semblent n'avoir point de pédicules, sont plissées et profondément découpées en forme de crête de coq : de tous les essais qu'il a tentés pour multiplier cette singulière variété, le seul qui lui ait réussi, a été la greffe en approche.

Mr. de Turgot possède encore une autre variété de *Hêtre*, dont les branches sont pendantes, comme celles du *Saule de Babylone.*

Avant de finir cet article, il m'est indispensable de dire un mot de l'*Æsculus*, arbre très-connu anciennement dans la forêt de Dodone (*), d'autant qu'on voit beaucoup d'auteurs qui le confondent avec le *Hêtre*, et que Mr. Linnæus et d'autres botanistes modernes ont réuni sous un même genre avec le *Châtaignier*; cependant on ne réussit point à les greffer l'un sur l'autre, et les parties qui servent à leur fructification, ont des diversités sensibles; on sait d'ailleurs que l'onctuosité de la faine est propre au *Hêtre*, et que la châtaigne ne rend que très-peu ou point d'huile par expression. Mr. Linnæus range le *Marronnier d'Inde* sous une autre classe,

(*) Dodone est une ancienne ville de l'Epire, célèbre par son temple, sa fontaine et sa forêt plantée de *Chênes* consacrés à Jupiter. Le temple étoit dans cette forêt, et il y avoit un oracle qui passoit pour le plus célèbre et le plus ancien de la Grèce. Jupiter a aussi le surnom de *Dodonéen*, parce qu'il étoit adoré dans cette forêt.

à laquelle il donne le nom d'*Æsculus*, et où il met le *Pavia* même, quoique ses fleurs ne soient pas semblables à celles de l'*Hippocastanum* : d'autres savans modernes prétendent que l'*Æsculus* des anciens étoit du nombre de ces *Chênes verds*, dont le gland est doux et très-mangeable. Il y en a plusieurs espèces en Amérique, outre le *Chêne blanc* du Canada, qui ont le même avantage : c'est ce que dit aussi Dodonæus, d'après Pline. Virgile en parle, et Horace dit que le bois en est dur et fort. Cet *Æsculus* est surement le *Quercus esculus* de Linnæus, qui est commun en Italie et en Espagne, dont le fruit est doux et sert de nourriture aux troupeaux, et même aux hommes : on l'appelle en grec *Platyphillos*, à cause que que ses feuilles sont grandes et larges. Enfin notre botaniste flamand dit : » de plus, cet » arbre (si c'est le véritable *Æsculus*) étoit » consacré, par les payens, à Jupiter ".

HOUX, en latin *Aquifolium*, en flamand *Hulst*, en wallon *Ouche*, en anglois *Holly-tree*.

Le *Houx* est un arbrisseau qui vient de lui-même dans les bois et les forêts, dans les landes et les mauvais terreins, en un mot, il se plaît par-tout : j'en ai vu quelquefois d'assez gros; le bois en est dur et fort pliant. Nous sommes redevables au goût que les Anglois ont eu ponr cet arbrisseau, de la grande variété de *Houx* panachés, aussi aucun arbre ne fournit autant d'espèces jardinières du second ordre que lui, c'est-à-dire, qui ne peuvent se réproduire les mêmes par les semis, mais uniquement par les boutures et par la greffe; ceux qui veulent les connoître, doivent consulter Miller, du Hamel, etc. et en tirer des pépinières d'Angleterre, de Hollande, de France, etc. etc. Cet arbrisseaux forment des bosquets d'hiver, dont l'effet est des plus agréables, tant par leurs feuilles luisantes et panachées, que par leur fruit d'un rouge vif, qui reste sur l'arbre une

partie de l'hiver. Lorsqu'on est dans le cas de les transplanter, il faut s'y prendre au printems, et non en automne, ayant soin, autant qu'il est possible, de leur conserver une motte, ces arbrisseaux réussisent rarement, sans cette précaution.

Quoiqu'on puisse multiplier les *Houx*, par les semences; les marcottes et la greffe sont des moyens plus expéditifs, et même les seuls propres à conserver les variétés. Les amateurs font ordinairement arracher dans les bois de jeunes plants de *Houx* commun venus de semences, qu'on trouve auprès des vieux pieds, on les enlève avec leur motte et on les transplante en avril ou en automne; si les printems du pays qu'on habite, sont trop secs, et lorsqu'ils sont parvenus dans la pépinière à l'époque à laquelle on peut leur donner les variétés qu'on veut conserver ou multiplier, on les greffe en écusson ou en fente; plusieurs amateurs ont éprouvé que la greffe en écusson réussissoit mieux.

Les *Houx* sont très-propres à garnir les remises, beaucoup d'oiseaux vivent de leur

fruit, et leurs buissons touffus protègent le gibier; on peut en retirer un autre avantage, en l'employant pour les haies vives, surtout si on entrelace ses branches.

On fait, avec l'écorce de *Houx*, la *glu* propre à prendre les oiseaux à la pipée; comme je n'écris ici que pour les cultivateurs, je me suis dispensé d'en rapporter la recette, ceux qui en seront curieux, doivent consulter l'article *Houx*, du dictionnaire d'Histoire naturelle, ou l'article *glu* du nouveau dictionnaire économique.

Dodonæus assure que la *glu*, faite avec l'écorce de *Houx* n'est pas moins mortelle, prise intérieurement, que celle faite avec le gui.

Enfin dans le grand nombre d'espèces ou de variétés de *Houx*, celui à *feuilles panachées de blanc* ou *de jaune* paroît le mieux supporter nos hivers en pleine terre : quant au *Houx-hérisson*, N°. 30 de du Hamel et N°. 2 de Miller, en Anglois *Helge-hog Holly*, dont le dessus des feuilles est hérissé d'épines et les bords armés de fort piquans, très-serrés les uns contre les autres, c'est une espèce qui croît naturellement au Canada et

qui a les feuilles plus courtes, que le *Houx* commun : ce *Houx-hérisson* a deux variétés, une à *feuilles bordées d'or* et une à *feuilles bordées d'argent* : le Comte de Respani le trouve trop délicat pour passer l'hiver en pleine terre, mais cet amateur zélé observe, en même tems, qu'on pourra peut-être parvenir à l'acclimater par des essais réitérés.

HOUX-FRÉLON ou *Fragon*, en latin *Ruscus myrti folius aculeatus*, en flamand *Stekende-palm*, en wallon *Buis piquant*, en anglois *Knee holly* ou *Butchers-broom*.

Cet arbuste est très-petit, il conserve ses feuilles pendant l'hiver, et ses fruits font un assez joli effet, il est commun dans nos bois et même dans les haies, mais on le trouve particulièrement dans les endroits rudes et pierreux ; il est assez connu pour ne point entrer dans un plus long détail : j'observerai seulement, que ses feuilles ressemblent à celles du *Myrte*, mais elles sont plus rudes, pointues et piquantes, qu'avec ses branches on fait des houssoirs, et que ses baies et ses

racines sont de quelque usage en médecine.

Il y en a qui l'appellent aussi *Houx fourgon*, ou *brusque*, ou *housson*.

On peut en mettre dans les bosquets et dans les remises.

Le *HOUX FRÊLON*, en latin *Ruscus hypoglossum*, N°. 3 de l'abregé de Miller, croît naturellement sur certaines montagnes d'Italie, de Hongrie et de plusieurs autres parties de l'Europe ; sa fleur est attachée à une petite feuille qui vient sur les grandes.

Le *HOUX FRÊLON*, en latin *Ruscus racemosus*, N°. 4 de Miller est à fleurs hermaphrodites et en épi terminal ; il est originaire de l'Archipel et vient plus grand que les autres : en Angleterre on l'appelle *Laurier alexandrin*, il doit être cultivé par préférence.

Le *HOUX FRÊLON*, dit *Laurier alexandrin*, en latin *Ruscus hypophyllum*, N°. 2 de Miller, en flamand *Tonghen-bladt*, croît naturellement sur les parties montagneuses de l'Italie, ses feuilles sont plus larges et plus arrondies que celles du *Houx frêlon* ordinaire et sans épines, et ses fleurs sont attachées sous les feuilles.

Le *Houx frêlon*, dont les feuilles portent des fleurs à leurs bords, est le N°. 7 de Miller, en latin *Ruscus androgynus*.

Ces espèces ne sont point délicates, se multiplient de semences, mais ordinairement les racines fournissent tant de rejets, qu'on en détache des gros pieds; pour en élèver autant que l'on veut. On doit les mettre dans les bosquets, sur-tout dans ceux d'hiver, j'en ai vu en Angleterre et en France, et j'ai été charmé de l'effet qu'ils y faisoient, par leurs feuilles toujours vertes et leurs baies rouges.

JASMINOIDES.

Cet arbrisseau qui est le *Lycum europeum* de Linnæus, fait un bel effet dans les bosquets; j'ai hésité d'en parler, à cause qu'il est un peu sensible aux fortes gelées, et que pour le rendre agréable, on doit se donner la peine de le conduire comme les *Lauriers* cultivés, c'est-à-dire de le visiter tous les jours, la serpette à la main, pour lui arrêter ses pousses trop vigoureuses et fort multipliées : on le multiplie aisément par marcottes, et comme il gèle

quelquefois, il est prudent de le couvrir l'hiver avec un peu de litière : on en trouve encore cinq autres espèces dans le traité de Mr. du Hamel.

IF, en latin *Taxus*, en flamand *Iben-boom*, ou *Spaensche-hout*, en wallon *Bois d'Espagne*, en anglois *Yew-tree*.

L'*If* est un arbre fort connu, à la vérité, mais dans ce pays-ci il ne l'étoit que par la place qu'on lui donnoit autrefois dans les jardins, où on le tailloit en pyramides de différentes formes : on en voit sur-tout dans ceux de l'abbaye des Dunes à Bruges, qui représentent des figures colossales, des tours de girandoles, etc. et où l'on a soin de conduire les étrangers : le bon goût qui règne aujourd'hui a banni heureusement de nos jardins ces pyramides tristes et sombres, ceux qui ont le goût des bosquets savent l'employer avec avantage, même dans les remises où le fruit attire les oiseaux, qui en font leur retraite pendant l'hiver, mais ceux qui en connoissent, plus spécialement l'utilité, ne s'arrê-

tent point aux caprices de la mode, et ne cherchent qu'à tirer parti d'un arbre dont le bois n'est à comparer à aucun autre aujourd'hui.

Cet arbre, en latin *Taxus baccata*, aime les lieux sauvages et élèvés : il croît de lui-même sur des côteaux secs et dans les hautes Alpes provençales, etc. où il y en a de très-gros, qui s'accommodent de toutes sortes de terres et d'exposition ; on le trouve dans le midi et le nord de l'Europe, en Angleterre et dans l'Amérique septentrionale, où il vient naturellement, enfin l'*If* est un arbre qu'un propriétaire ne doit nullement négliger dans ses terres sèches ou ses côteaux arides, ni dans ses bosquets, à cause du verd brun de son feuillage, propre à marquer les nuances et pour donner encore plus de poids à l'utilité que plusieurs *Arboricoles* lui reconnoissent, écoutons ce qu'en dit Mr. le Professeur Goüan, dans une lettre qu'il m'écrivit de Montpellier, en janvier 1778. » Quant à l'*If* je ne » connois aucun bois, aujourd'hui, qui puisse » lui être comparé, j'en fis couper un très- » gros, je le laissai dans un coin de mon » jardin après l'avoir fait scier en planches;

» la première pluie lui fit développer un si
» beau rouge, que je me déterminai à en faire
» un meuble; je lui ai donné la couleur rouge
» ordinaire, préparée avec le vinaigre, un
» peu d'alun et le bois de Brésil, il a pris
» le rouge au point qu'on le prendroit pour
» le bois d'Inde lui-même, tant par le
» poli, la dureté, la pesanteur, que par
» le brillant; reste à voir s'il retiendra pen-
» dant plusieurs années cette même nuance; si
» cela arrive, continue Mr. Goüan, il sera
» bien au-dessus des bois étrangers, *Acajou*
» ou autres, qui perdent la vivacité des cou-
» leurs avec le tems; un autre avantage de
« ce bois, c'est qu'il ne s'écaille point et
» qu'on peut le travailler en tout sens,
» mais il faut des outils de bonne trempe ".
Cet extrait est concluant et ne peut que nous engager à cultiver un arbre utile à tant d'égards, sinon pour le présent, du moins pour l'avenir d'autant que l'*If* supporte nos hivers. Mr. Goüan me mandoit encore qu'il comptoit faire incessamment un autre essai sur le bois d'*If*, » qui sera d'en
» préparer une planche selon le procédé de
Mr.

» Mr. Macquer, de l'Académie royale des » sciences de Paris, avec l'eau régale, pour » voir si elle fixera sur lui le rouge, comme » elle le fixe sur les étoffes de soie". Ce savant Professeur et Académicien de Montpellier m'a fait en même tems part, le plus gratieusement du monde, de ce procédé, et comme j'espère qu'il pourra faire plaisir à ceux qui ne le connoissent point, le voici tel que je l'ai reçu.

RECETTE

De Mr. Macquer pour la couleur rouge

1°. L'unique mordant des nouvelles couleurs est la dissolution d'étain faite dans l'eau régale. Il faut y faire dissoudre peu-à-peu et avec beaucoup de lenteur, autant d'étain qu'il est possible, sans que la liqueur se trouble, quand le dissolvant refuse d'agir sur l'étain et qu'il a pris une couleur jaune brune, il est prêt à servir, on y trempe la pièce de bois, d'étoffe pendant un quart-d'heure ou un tems suffisant; on la fait sécher, on la lave ensuite dans de l'eau, si c'est une étoffe, et ensuite on la jette dans la liqueur rouge;

on y passe la liqueur avec un pinceau ou un gros peloton de linge, si c'est du bois.

2°. Si l'on veut donner un ponceau ou un rouge de feu, il faut donner à la pièce une première teinte de raucou, et ensuite on le jette dans un bain de cochenille, de bois de Brésil, etc. observant de faire bouillir ces substances dans de l'eau, un peu de vinaigre et un petit morceau d'alun, relativement à la quantité de couleur qu'on veut employer : on trouvera ce procédé encore plus détaillé dans la *Correspondance d'histoire naturelle, etc.* ouvrage en 8 vol. in-12, et dans le *Journal encyclopédique* du 15 sept. 1775, pages 4 et 5.

Cet arbre se plaît à l'ombre; on le multiplie de semences, par marcottes et par boutures; mais lorsqu'il est venu de graine, il devient plus droit. L'*If* a une germination fort lente, et ses noyaux ne lèvent souvent qu'au bout de deux ans; le bois en est dur, plein, pliant, rougeâtre, veiné et presqu'incorruptible.

On attribue à cet arbre plusieurs effets pernicieux, qui concourent tous à ranger

l'*If* dans la classe des poisons. Dioscoride, Galien, Pline, toute l'antiquité enfin, l'ont regardé comme un poison : cependant on a vu souvent à Paris, en Angleterre et dans ce pays, des enfans en manger les baies; sans qu'il en résultât aucune incommodité, c'est ce qui nous porte à croire que cet arbre est, comme bien d'autres, dangereux dans certains pays sans l'être dans d'autres, et que ces différences ne doivent être attribuées qu'au climat, qui lui donne cette mauvaise qualité; ce qui est prouvé par le témoignage de Dioscoride, qui dit que l'*If* qui naît en Italie et dans la Gaule narbonnoise est vénimeux; mais il convient qu'il ne l'est pas ailleurs.

Cet article est court, mais le peu qu'il contient semble suffire pour nous persuader que la multiplication de l'*If* sera toujours d'un avantage réel pour la postérité, et d'une certaine jouissance pour nous, dès l'instant que nous lui accorderons une place dans nos plantations.

LAURÉOLE ou *Garou*, en latin *Laureola* ou *Thymelæa lauri-folio semper-virens*, en flamand *Laureole*, en anglois *spurge-Laurel*.

Cet arbrisseau est le *Garou* des bois, que quelques-uns appellent aussi *Cancerille* : il a les feuilles assez semblables à celles du *Laurier* et du grand *Myrte*; elles sont toujours vertes, lisses et luisantes; ses fleurs sont jaunâtres, et naissent de l'aisselle des feuilles; ses fruits sont de petites baies ovoïdes vertes, et noires en mûrissant : il vient fort bien par-tout et se multiplie par rejets.

La *Lauréole* produit plusieurs tiges, hautes de deux à trois pieds, et garnies de feuilles sur toute la longueur; elle peut être employée dans les bosquets avec avantage.

Le *GAROU* ou la *Thymelée des Alpes*, en latin *Daphne cneorum*, auquel quelques-uns donnent le nom de *Thymelée des Pyrenées*, est sans contredit le plus beau de tous les petits arbrisseaux qu'on puisse cultiver, à cause de la beauté et de l'odeur de ses fleurs rouges, dont il est chargé au printems. Est-ce

le N°. 11 ou N°. 13 de du Hamel? du moins c'est le N°. 6 de l'abrégé de Miller : il croît sur les Alpes et sur les montagnes près de Vérone, et ne s'élève guères qu'à un pied : comme il se transplante difficilement, on doit les tirer en motte des marchands. Mr. de Servais, amateur très-curieux à Malines, est cependant parvenu à en séparer les touffes, et l'a multiplié avec succès.

Le *GAROU* ou la *Thymelée des Alpes à fleurs blanches*, en latin *Daphne alpina*, N°. 14 de du Hamel et N°. 5 de Miller, croît sur les montagnes des environs de Genève et dans quelques parties d'Italie, où il s'élève à environ trois pieds de hauteur : c'est un très-joli arbrisseau, qui vient fort bien dans notre climat.

Il y a plusieurs autres espèces ou variétés de *Lauréole*, mais elles ne sont pas en état de résister à la rigueur de nos hivers extradinaires, quelques-unes, entre autres le *Garou pontique à feuilles de citronnier*, soutiennent assez biens les froids du climat de l'Angleterre où l'hiver est toujours moins rude que dans ce pays, c'est cette raison qui doit nous

laisser peu d'espoir de parvenir à les acclimater, de même que plusieurs autres arbres et arbustes qui s'élèvent dans cette île en plein air.

Tous ces arbrisseaux ont plusieurs propriétés médicinales, pour lesquelles on peut consulter les ouvrages qui en parlent, ils sont tous de violens purgatifs dont on ne fait presque plus d'usage en médecine : l'écorce du *Garou à feuilles de lin*, N°. 12 de du Hamel et N°. 7 de Miller, appliquée sur les bras, fait l'effet d'un cautère et le savant rédacteur du *Dictionnaire universel d'agriculture* dit qu'il lui paroît plus prudent d'appliquer un morceau de cette écorce que d'employer le pois ou la cire qui font toujours craindre l'excavation de la plaie; ce *Garou* croît naturellement aux environs de Montpellier.

LAURIER, en latin *Laurus*, en flamand *Lauwer-boom*, en wallon *Laurier*, en anglois *Bay-tree*.

Pour peu qu'on connoisse la Botanique, on n'ignore guères qu'il y ait plusieurs es-

pèces du genre du *Laurier*, mais dont plusieurs ne peuvent résister aux hivers, même de l'Europe tempérée : le *Laurier ordinaire* ou *Franc* a plusieurs variétés, la première est à *feuilles larges*, la seconde à *feuilles ondées*, la troisième à *feuilles étroites*; on les multiplie par semis, par marcottes et par rejetons; mais quoique ce soit le moyen le plus prompt, celui des semis est plus sûr et d'ailleurs il acclimate mieux les arbres, sur-tout par des semis réitérés : ces arbres viennent mieux dans les terres sèches que dans celles qui sont humides; et comme les hivers de ce climat leur font assez de mal et les détruisent quelquefois, il sera utile d'entourer le pied avec du fumier et de couvrir les jeunes tiges qui repoussent des nouvelles, si le froid les a fait périr.

Comme il n'est guères à espérer que les *Lauriers* puissent s'acclimater dans ce pays-ci au point de devenir aussi utiles, qu'ils sont agréables pour les bosquets d'hiver, je n'entrerai point dans le détail des usages auxquels je les ai vus employer dans les provinces méridionales de France, où leur bois,

quoique tendre, est dur, pliant et liant.

Je ne comptois point m'arrêter sur cet article, d'autant qu'en général les *Lauriers* supportent nos hivers avec peine, et gèlent presque tous les ans jusqu'au pied, sur-tout par les gelées du printems, qui, quoique moins fortes que celles d'hiver, sont plus nuisibles, mais comme il y en a qui résistent en partie à nos hivers, je me suis cru dans l'obligation de les indiquer et d'en donner une petite description; d'autant que ces arbres ornent joliment les bosquets où avec certaines précautions, on peut les mettre à l'abri du froid, ainsi que j'en ai vus chez Mrs. du Hamel, qu étoient exposés au midi, le long d'un mur, ils avoient vingt à vingt-cinq pieds de hauteur, et d'autres plantés dans un bosquet d'hiver, qui y subsistoïent, depuis dix ans, sans avoir été couverts en aucune manière.

Le *LAURIER-CERISE*, en latin *Lauro-cerasus* et N°. 4 des *Padus* de Miller, étoit commun dans nos jardins et devient encore plus recherché pour les bosquets où on l'emploie, ainsi que je l'ai vu en Angleterre, et où il n'est rien moins que rare, les grands

froids de cette belle île lui font cependant à peu-près le même tort qu'ici, ses racines subsistent et produisent de nouvelles tiges, ses feuilles sont belles et ne tombent point l'hiver : cet arbre fut apporté en France de Trébisonde en 1576, où il s'est, comme ici, naturalisé dans les jardins, il subsiste et se conserve mieux à l'exposition du nord qu'à celle du midi, ou de toute autre exposition; plusieurs amateurs ont fait la même remarque sur les arbres d'Amérique qui sont sensibles aux intempéries de notre climat. Ce *Laurier* est assez généralement connu dans ce pays sous le nom de *Laurier sauvage* et autrefois on faisoit usage de ses feuilles sur les plats à jambons, comme on fait encore quelquefois sur ceux à fruits; on s'en servoit aussi dans les soupes au lait et dans les crêmes pour leur donner le goût de l'amande; mais on a heureusement abandonné cette petite sensualité qui pouvoit devenir très-funeste, pour le peu qu'on augmentât la dose.

Il a deux variétés, l'une *à feuilles panachées en jaune* et l'autre *en blanc*, cette dernière doit se garder dans l'orangerie depuis

la rigueur des hivers derniers, à ce que m'a dit le Comte de Respani.

Le *LAURIER-benjoin*, originaire de Virginie, s'élève à sept ou huit pieds; il demande un terrein frais, sans cette précaution les grandes chaleurs le feroient périr; il n'est pas fort sensible aux autres intempéries, et soutient très-bien nos hivers en pleine terre; ses feuilles tombent en automne, elles sont fort approchantes de celles du citronnier et lorsqu'on les presse, elles répandent une odeur de benjoin fort agréable, d'où lui est venu le nom du *Laurier-benjoin*, quoique ce ne soit point l'arbre qui donne le vrai benjoin : on le multiplie par marcottes, mais je pense qu'elles ne se garnissent pas toujours de racines la première année, d'après l'essai qu'en a fait l'année dernière un de mes amis.

Le *LAURIER-sasafras* ou *des Iroquois* paroît plus délicat que le précédent et réussit mieux dans un terrein sec, il s'élève à la hauteur de huit ou dix pieds, il a les feuilles assez grandes, elles sont d'un joli verd luisant, ovales, entières ou découpées en trois segmens; le bois de ce *Laurier* a un goût

aromatique et l'odeur à peu-près du fenouil; les premières gèlées en font ordinairement périr les jeunes pousses, et quoiqu'il soit originaire du nord de i'Amérique, il doit être préservé des gelées d'automne : à en juger par ce qu'il a souffert du froid de nos hivers derniers, il semble devoir être absolument conservés dans l'orangerie.

Le *LAURIER-cerise de Portugal* ou *l'Azarero*, en anglois *Smalier Portugal Laurel*, N°. 5 des *Padus* de Miller, est un grand arbrisseau, toujours verd, et fort agréable par ses longs épis de fleurs et ses feuilles finement dentelées, d'un très-beau verd brun et lustré, elles imitent celles du *Poirier*; l'écorce de ses jeunes branches et les queues de ses feuilles prennent en hiver une couleur pourpre foncée; on peut le multiplier par boutures, qui réussissent très-bien, lorsqu'on les plante à la mi-septembre; j'en ai vus, en Angleterre, hauts de douze pieds, où on m'a observé qu'il devient grand, quand il a été semé et élèvé dans une bonne terre, ni trop sèche ni trop humide; le froid extraordinaire du mois de janvier 1776 n'a fait que perdre les feuilles

à un petit nombre de ces *Lauriers-azarero* et depuis (m'a-t-on mandé d'une province septentrionale de la France) ils poussent tous avec la même vigueur.

Ce *Laurier* a beaucoup souffert par le rude et long hiver de 1784, mais moins par ceux de 1785 et de 1786 ; plusieurs curieux m'ont commnniqué ce fait, entre autres mon ami le Comte de Respani, qui le multiplie avec succès par marcottes et par boutures ; il fait mettre ces dernières, au mois d'août, dans des pots, après avoir enduit de momie le bout qu'on enterre, alors il fait enfoncer ces pots dans une couche de tan, qui a perdu sa chaleur, ou il les fait placer à l'abri du soleil et des gelées ; cette méthode lui réussit très-bien ; il a multiplié de la même manière une variété de l'*Azarero*, qui est à *feuilles longues*, et qui a passé ainsi en plein air les hivers rigoureux de 1784 et de 1785 ; mais comme Mr. Hollier, autre amateur et son ami, en avoit perdu un par le froid de ces deux hivers, Mr. de Respani n'osa risquer le sien cet hiver (1786) hors de l'orangerie, et en récompense de cette précaution, il en gagna une marçotte.

Quant aux autres espèces ou variétés du genre du *Laurier* je les supprime, à cause qu'elles ne peuvent supporter le climat, sinon de l'Europe entière, du moins d'une grande partie.

LAURIER-TIN, en latin *Laurus-Tinus*, ou *Tinus*, en flamand *Tinus* ou *Wilden Laurus-boom*, en anglois *Hairy leaved Laurustinus*.

Cet arbrisseau est très-joli, ses feuilles sont d'un verd foncé et ne tombent point pendant l'hiver; ses fleurs, disposées en ombelles, subsistent pendant presque toute l'année, aussi fait-il très-bien dans les bosquets.

On le multiplie par les semences, par marcottes et par surgeons. Mr. Bradley dit que la voie la plus prompte de le multiplier, est de coucher en terre, dans les mois de septembre et d'octobre, ses branches les plus tendres, qui prendront racine aussi-tôt. Cet arbrisseau croît fort vîte, et les engrais lui sont nuisibles.

Le *LAURIER-tin* ne craint que les grandes

gèlées, encore la souche repousse-t-elle après de nouveaux jets, sur-tout si l'on a eu soin de la couvrir de litière. Mr. Richard, jardinier du Roi de France à Trianon, dit que cet arbrisseau se plaît très-bien auprès des murs exposés au nord, que, par ce moyen, il s'éndurcit et devient plus propre à supporter les froids : le judicieux rédacteur du *Dictionnaire d'agriculture* dit que le *Laurier-thin* pourroit être acclimaté dans les provinces du nord de la France (ainsi que dans les nôtres, à ce que je pense ;) par de semis réitérés et avec certaines précautions.

J'en ai vu il y a quelques années, en plein air dans plusieurs jardins entre autres dans ceux de Mr. de Wevelinchoven, près de Malines; ceux qu'avoit, aussi en pleine terre, le Comte de Respani, ont été tous détruits par le mémorable hiver de 1784.

Dans le nombre des variétés de cet arbrisseau, je distingue l'espèce suivante, à cause qu'elle pourra supporter le froid de nos hivers.

Le *LAURIER Tin* du nord de l'Amérique, en anglois *American-Tinus*, N°. 6 des *Viburnum* de Miller : sa hauteur est de dix à douze

pieds, ses feuilles sont ovales, d'un verd luisant, de cinq pouces de long, sur deux et demi de large; son écorce est pourpre, et les fleurs, qui sont blanches, paroissent en juillet: il y en a deux variétés, l'une qu'on a tirée des parties les plus septentrionales de l'Amérique, perd ses feuilles pendant l'hiver, et l'autre qui croît dans la Caroline et dans la Virginie, ne les perd point: on peut tirer ces *Lauriers-Tins* des pépinières autour de Londres et de Hollande.

LIEGE, en latin *Suber*, en flamand *Korck-boom*, en anglois *Cork-tree*.

Je n'ai voulu parler de cet arbre, que dans la vue d'engager les curieux à l'essayer dans leurs bosquets, particuliérement dans ceux d'hiver, ainsi que j'en ai vu chez Mrs. du Hamel à Denainvilliers, où ils ont déja supporté des froids rigoureux, sans même perdre leurs feuilles, quoique Dodonæus dise qu'en France cet arbre perd ses feuilles, pendant l'hiver (il aura peut-être voulu parler d'une de ses variétés, car selon Miller cet arbre

en a deux ou trois, dont une ou deux perdent leurs feuilles dès l'automne :) j'en ai vu un très-beau dans le jardin botanique à Chelsea, près de Londres, où j'ai appris que, lorsque ces arbres sont jeunes, on les couvre d'un panier pendant l'hiver.

Le *Liege* croît dans les pays chauds, et craint le froid jusqu'à un certain point : Mr. l'abbé Rozier, dont j'aime toujours à rapporter les idées judicieuses, croit que par des semis répétés de proche en proche, on parviendroit à le naturaliser en remontant insensiblement du midi vers le nord, c'est-à-dire en semant les glands des *Chênes-liège*, qui seront provenus sous une latitude méridionale, dans un climat plus septentrional et ainsi toujours de suite : l'écorce de cet arbre sert à faire des bouchons de bouteilles, des talons, des semelles, etc. On en fait aussi des seaux à rafraîchir le vin.

Le *Chêne-liege* aime les terres légères et craint celles qui sont humides, j'en ai vu beaucoup en Provence, en Languedoc, dans la Guyenne et sur-tout près de Bayonne, où il est très-commun : si on veut en mettre, comme

comme je viens de dire, dans les bosquets, ce ne sera qu'après qu'on les aura garantis du froid pendant leur jeunesse, et encore je n'assure point qu'on puisse réussir à les y conserver. Mr. de Wevelinchoven m'a dit que feu son oncle en avoit élèvé dans ses terres près de Venlo, jusqu'à l'âge de quinze ans; ils étoient gros comme des manches à balais, lorsque l'hiver de 1740 les fit périr.

LILAS, en latin *Lilac*, ou *Syringa vulgaris*, en flamand *Lillach* ou *Blauwe syringa*, en wallon *Jasmin*, en anglois *Lilac*.

Cet arbrisseau, quoique commun dans ce pays, et sur-tout dans nos jardins, où on le cultive, à cause de l'agrément de ses fleurs, n'en est point originaire, et nous est venu des Indes orientales et de la Perse; il fournit plusieurs variétés, l'une *à feuilles blanches*; l'autre *à fleurs tirant sur le bleu*; *à fleurs panachées en blanc* ou *en jaune* : tous ces *Lilas*, ainsi que le *Lilas de Perse à feuilles de Troëne*, dont il y a une variété *à fleurs blanches*, et le *Lilas à feuilles laciniées* ou

à feuilles de persil, font un effet charmant dans les bosquets du printems et même dans les remises, à cause de l'odeur agréable de leurs fleurs ; ces espèces et variétés de *Lilas* se multiplient par marcottes et par drageons enracinés : le *Lilas* ordinaire et ses variétés n'aiment point la gêne, au lieu que les autres qui sont plus petits, souffrent la taille, et prenent la forme qu'on veut leur donner.

Ces arbrissaux résistent aux froids rigoureux de nos hivers, comme s'ils étoient indigènes : j'observerai d'après Mr. l'abbé Rozier (que je cite avec plaisir) que ce fait prouve combien il est facile de naturaliser de proche en proche les arbres des pays méridionaux.

LIQUIDAMBAR ou *Copalme*, en latin *Liquidambar* en anglois *Liquidamber sweet grum* ou *Maple leaved storak-tree*.

Cet arbre croît dans plusieurs contrées du nord de l'Amérique, et spécialement dans celle où on trouve le plus abondamment le *Cyprès de Mariland*, voyez son article ; il

aime donc un sol humide et qui a du fond et même l'ombre, j'en a vu chez Mrs. du Hamel, plantés dans de pareils terreins, où ils poussoient très-vigoureusement; ce *Liquidambar styraciflua* ou *aceris folio* en latin, vient très-bien dans ce pays et a supporté tous les hivers rigoureux que nous avons essuyés depuis dix ans; il est à espérer que son acclimatement se perfectionnera, et que cette espèce d'arbre deviendra par la suite aussi utile ici, où l'*arborisation* est poussée à un dégré supérieur, qu'en Amérique : le plus beau de ceux qui existe dans nos provinces, est peut-être celui qu'on voit à la campagne de Mr. le Sécrétaire Knyff, à Deuren, près d'Anvers; j'en ai aussi qui, quoiqu'âgés de six à sept ans, résistèrent au grand froid de 1776, de même que ceux du jardin botanique à Louvain, où ils viennent bien. Cet arbre s'élève, dans son pays originaire, jusqu'à soixante à quatre-vingts pieds de hauteur, mais ne croît pas très-promptement, on dit que son bois fait de très-bons ouvrages d'ébénisterie, ses feuilles semblables en partie, mais plus grandes, au petit *Erable* des bois, sont d'un beau

verd et répandent une odeur fort agréable quand on les écrase; ses fruits sont sphériques et épineux comme ceux du *Platane*. C'est cet arbre qui fournit le *Liquidambar* des boutiques, qui est un baume très-pénétrant et odorant, qui découle de son écorce, avec ou sans incison; cette résine est d'une consistance de vernis gras, d'un jaune rougeâtre claire, d'un goût âcre aromatique, d'une odeur, qui approche du *styrax* ou de l'*ambre gris*; le bois de cet arbre est fort souple et se tourmente, quoique tendre, prodigieusement en se sèchant, aussi en Amérique, où on en fait grand usage pour des lambris, à cause de ses belles veines, n'emploie-t-on les planches, qu'après qu'elles ont fait tout leur effet.

J'ai vu chez Mr. du Hamel et dans quelques pépinières et jardins autour de Londres, le *Liquidambar du Levant*, dont on est redevable à feu Mr. Peissonnel, Consul de France à Smirne, il les avoit tirés du golfe de Boudron et de Stranchir, les feuilles de ce *Liquidambar* ont leurs découpures plus courtes et ondées sur les bords, leur pointe est émoussée et non dentelée; il est plus robuste

et croît avec plus de vigueur que le précédent, c'est ce que me fit observer feu Mr. du Hamel, lorsque je me trouvai chez lui à Denainvilliers en 1769, où je remarquai que cette espèce de *Liquidambar* se plaisoit plus dans les terreins humides que dans d'autres par la vigueur avec laquelle il y poussoit.

Le *Liquidambar aspleni folio*, etc. de Linné et de Plukenet, (on en trouve la figure dans l'ouvrage de ce dernier, tabl. 100 fig. 6.) se trouve en Amérique, selon Mr. Yong, botaniste de Pensylvanie, où il fait un bel arbrisseau d'environ trois pieds de hauteur, et où il croît dans un sol léger et sablonneux; ses fleurs ont une odeur très-agréable; le même botaniste dit qu'il doit être envoyé en plant en Europe : il est encore rare et cher dans ce pays-ci.

MAGNOLIA, ou *Laurier-Tulipier de la Louisiane*, en anglois *Laurel-leaved Tulip-tree*

Je n'ai voulu parler de ces beaux arbres, que pour les faire connoître aux amateurs, et pour les engager à essayer de les cultiver en pleine terre, d'autant plus qu'on

est déja parvenu, avec certains soins, à les élèver ainsi en Angleterre et ailleurs; mais ce ne sera jamais que lorsque nous pourrons en risquer de gros pieds : je sais qu'on a fait plusieurs essais pour pouvoir parvenir à l'élèver en pleine terre dans notre climat; mais j'ignore encore s'il y en a eu de réussis constamment. Mr. Hollier, gentilhomme anglois, établi à Anvers depuis longtems, en élève ainsi un, il couvre ses racines de feuilles mortes, et l'arbre d'une grosse toile, et par ce moyen son *Magnolia* subsiste bien portant : Mr. Fougeroux de Bondaroy, Académicien de Paris et neveu à feu Mr. du Hamel, me mandoit, en octobre 1786, de sa terre de Denainvillers, qu'il y cultivoit un en pleine terre depuis plus de vingt ans, en ne lui donnant l'hiver que la couverture d'un paillason, qu'il étoit superbe et assez gros de tige et que Mr. de Blaveau, son frère, en cultivoit un depuis longtems à sa terre de Vrigny, qu'on entouroit seulement dans les grandes gelées de fagots ou de rames de charme : ces réussites ne peuvent qu'engager les curieux à user des mêmes précautions, s'ils désirent jouir de ce bel arbre dans leurs jardins.

La méthode la plus sure pour les multiplier est celle par marcottes, en suivant à cet égard l'instruction indiquée et employée par le célèbre Miller, elle consiste à les mettre à l'abri, dès que les gèlées commencent, sans quoi les pousses tendres étant attaquées, il pourroit s'ensuivre une mortification de proche en proche jusques au pied; et comme l'on n'est pas encore bien sûr (dit-il) de ces arbres dans notre climat, la prudence suggère de ne pas mettre en pleine terre tous les pieds qui paroissent assez vigoureux, et d'en réserver une partie en pots, que l'on serrera en hiver, pour remplacer ceux que le froid pourroit détruire. Le jeune plant (continue-t-il) élévé de semences est ordinairement assez fort, à six ou sept ans, pour être mis en pleine terre. La transplantation s'en fait au mois de mars ou avril, avant la pousse. On lève ces arbres en motte. Il est fort utile d'exposer de tems en tems au grand air, pendant l'hiver, ceux que l'on veut planter au printems, afin que le froid retarde leur pousse, et qu'ils s'accoutument à l'air par dégrés: pendant les deux ou trois premiers hivers, il leur sera avantageux d'être couverts de quelques

paillasons, même dès les premières gelées blanches, et d'avoir quelque garantie, comme du pézat, etc. au-dessus de l'espace qui couvre les racines. On doit avoir soin que les paillassons ne les privent pas entiérement de l'air : on observera la même chose, les années suivantes, selon qu'on jugera que ces arbres auront à redouter des froids rigoureux. Pour qu'ils subsistent en pleine terre, il leur faut une situation chaude, où ils soient à l'abri des grands vents et de ceux du nord et d'est. On doit être prévenu que les premières gelées d'automne sont celles qui sont le plus à redouter pour eux, à cause que l'extrémité de leurs pousses est souvent encore tendre; c'est pourquoi, continue le même auteur, nous avons dit d'étendre des paillassons, pour garantir la tête contre la gelée, ensuite on pourra retirer ces abrits; car il est d'observation, que leur bois ayant résisté aux premiers froids, ceux qui viennent après, lui sont rarement préjudiciables. *Gardeners, Dict.*

N°. 1. *Le grand MAGNOLIA*, ou *Laurier Tulipier* de la Louisiane et du midi de la Caroline, est un bel arbre toujours verd, dont les

feuilles sont ovales et terminées en pointe, il porte quelquefois plus de quatre-vingts pieds de hauteur. Dans le nombre de ceux que j'ai vus en Angleterre en 1771, celui qui existe à Fulham, village à quatre milles de Londres du côté de Chelsea, mérite d'être remarqué, il est en pleine terre et porte beaucoup de fleurs chaque année, il avoit alors environ quarante ans. On m'a cependant dit, en Angleterre, que ce *Magnolia* étoit le plus délicat, quoique j'en aie vu d'assez beaux dans plusieurs parcs; mais que l'on couvroit pendant l'hiver et qui, malgré cette précaution, perdoient quelquefois leurs branches, par les grands froids. Mr. Miller m'a dit qu'on en voyoit de fort beaux dans les jardins de Mr. Colleton dans le Devonshire, où l'on trouve à-peu-près le même climat qu'en Portugal: il y en a un fort beau au jardin botaniqne de Louvain, Mr. Michaux a bien voulu m'en envoyer la mesure; sa hauteur, en 1786, étoit de cinq pieds des racines à la tête, qui a six à sept pieds de haut et qui s'étend à huit ou neuf pieds en largeur, il n'a jamais été exposé à la gelée et pour peu que l'air fut froid, on

s'apperçevoit d'une diminution dans sa beauté.

Je parlerai, dans l'instant, de celui qui existe aussi, en pleine terre, près de Nantes.

La variété, dite *MAGNOLIA grandi flora* à feuilles rondes, est plus rare et plus chère que le précédent, à cause qu'elle fleurit beaucoup plutôt.

N°. 2 Le *MAGNOLIA Glauca*, ou petit *Magnolia bleu* ou le *Laurier Tulipier* des Iroquois, est assez commun en Virginie, à la Caroline et dans plusieurs cantons du nord de l'Amérique, où il ne vient pas plus haut qu'en Europe, et ne s'élève qu'à la hauteur de sept, huit, et jusqu'à quinze ou seize pieds; c'est celui de tous les *Magnolias* qui donne quelque espoir de pouvoir, dans la suite, résister le mieux à nos hivers, ses feuilles tombent, ainsi qu'aux suivans, ce qui fait croire à plusieurs curieux qu'ils seroient de nature à supporter plus facilement le plein air de notre climat, il est aussi le meilleur, le plus dur, le plus commun en Angleterre, et celui qui porte le plutôt des fleurs charmantes, dont il se charge tous les ans d'une quantité étonnante qui parfument les endroits où il

est planté, car elles sont les plus odoriférantes de tous les arbres de ce genre-là; c'est pourquoi, en Angleterre, où j'en ai vu, on le plante près des maisons de campagne, où il répand, dans toutes les chambres, une odeur très-agréable, ses fleurs viennent à l'extrémité des branches, il aime les endroits humides et les ruisseaux.

N°. 3. Le *MAGNOLIA Tripetala*, dit *Umbrella*, est très-commun à la Caroline; sa hauteur ordinaire est de seize à vingt pieds; ses feuilles sont oblongues, très-larges, tombent tous les ans, au commencement de l'hiver, et forment par leur disposition, un plan circulaire, qui représente une espèce de parasol, d'où les habitans des contrées de l'Amérique, où il croît, lui ont donné le nom de *Magnolia umbrella*, du latin *umbella*, qui veut dire parasol. Les fleurs de cet arbre sont blanches et d'une belle grandeur; j'en ai vu aussi en Angleterre dans plusieurs parcs, jardins et pépinières.

N°. 4. Le *MAGNOLIA acuminata*, se trouve plus fréquemment en Pensylvanie qu'ailleurs, dans le continent de l'Amérique

septentrionale. Cet arbre a des feuilles longues d'environ cinq pouces, sur trois de large; elles sont vertes, terminées en pointe, et périssent tous les ans. Ses fleurs sont blanches, composées d'une douzaine de pétales obtus, et commencent à paroître vers le commencement du printems; ses fruits sont plus allongés que ceux des précédens, son bois est orangé et d'un grain fin.

Comme la graine des *Magnolias* ne mûrit point en Angleterre, on multiplie ces arbres par marcottes avec beaucoup de succès, et dans les pépinières que j'y ai parcourues, j'ai vu des mères de *Magnolia*, comme nous élevons dans les nôtres des mères d'*Orme*.

J'ai trouvé dans les différens parcs et jardins, que j'ai été voir en Angleterre, en 1771, des *Magnolias*, entre autres à Kiow, à Sion, chez le Duc de Northumberland, a Oatlands, chez le Duc de Neucastle, où on en trouve les quatre espèces, plantées près d'une belle grotte: ces *Magnolias* sont très-beaux; ils étoient âgés de douze ans, et n'avoient jamais souffert par les froids.

Si ces arbres peuvent se naturaliser un jour dans notre climat, ce seront les plus

beaux arbres verds que nous puissions cultiver. Quant au bois, Mr. de Fontenette, qui a été long-tems médecin à la Louisiane, rapporte que le bois du N°. 4 est fort dur, bon à brûler, mais qu'il pourrit promptement quand on l'expose à l'humidité; et le jardinier de Mad. la Douairière Southcot m'a dit à Weybridge, qu'il avoit vu croître les *Magnolias* en Amérique, dans la Caroline, la Virginie, etc. dans des terres fort humides et bourbeuses, que leur bois est tendre, et qu'il a vu de ces arbres, hauts de plus de cent pieds, sur douze de tour, que l'effet qu'ils faisoient étoit charmant par leur verdure et leurs belles fleurs, au point même qu'on pouvoit les voir à deux milles de distance.

Je vais décrire à présent le beau *Magnolia* que j'ai vu, en pleine terre, près de Nantes, au mois de juillet 1769.

Ce bel arbre subsiste en pleine terre depuis 1732, à la terre de la Maillardière, à une lieue de Nantes, près de la route de la Rochelle : il est sans contredit le plus grand et le plus beau pied qui soit en France, et

même en Europe. Le tronc, dans sa partie inférieure, a plus de trois pieds de circonférence, et la tige jusqu'aux plus basses branches environ dix pieds de hauteur; il est très-touffu, et ses plus hautes branches s'élèvent à environ neuf à dix pieds au-dessus du tronc; il pousse des fleurs dès le commencement de l'été, et continue d'en produire jusqu'au mois de septembre; il en porte surtout une très-grande quantité dans les mois juin et de juillet. Toutes ces fleurs, quand elles sont bien épanouies, ont chacune neuf pétales, plus grands que ceux de nos tulipes ordinaires, d'une blancheur plus éclatante que celles du nénuphar et du lys, et répandent au loin une odeur plus suave que celle des fleurs de cédra ou bergamotte; les feuilles de l'arbre sont plus belles et plus grandes que celles du *Laurier-cerise*, auxquelles elles ressemblent beaucoup, d'un beau verd, luisant par-dessus, la plupart d'un petit rouge velouté par-dessous, formant l'aspect le plus agréable.

Mr. Bonami, Docteur-régent en médecine, Professeur de botanique, etc. auquel je fus

adressé à Nantes en 1769, m'en donna l'histoire avec toutes les circonstances, et je crois faire plaisir au lecteur en la lui donnant ici telle que je l'ai eue de ce savant.

» Ce bel arbre est situé en plein vent,
» dans un assez mauvais terrein, qui paroît
» n'avoir jamais été cultivé depuis 1732 ou
» 1733, qu'on conjecture qu'il a été planté.
» Mr. d'Arquistade, qui étoit seigneur et
» propriétaire de la terre de la Maillardière,
» mort il y a quinze à vingt ans, ayant laissé
» après lui un très-gros procès, qui ne se
» trouve terminé que depuis environ deux
» ans, et cette terre n'ayant pu, avant ce
» tems-là, être vendue ni possédée par les
» héritier, ayant toujours été mise en ferme,
» tous ceux qui en ont été les fermiers n'ayant
» été ni botanistes, ni curieux, n'ont jamais
» eu plus de considération pour cet arbre
» que pour tout autre. L'un d'eux, me dit
» Mr. Bonami, m'a même avoué qu'il avoit
» été sur le point de le faire abattre. Ce n'est
» qu'en 1764, qu'un jeune apothicaire de
» Nantes (le sieur Louvrier) ayant eu occa-
» sion d'aller voir le sieur Leroux, alors fer-

» mier de la Maillardière, m'apporta une pe-
» tite branche de cet arbre, qu'il ne connois-
» soit pas, et que je reconnus aussitôt pour
» le *Magnolia*. Comme j'ai une petite maison
» de campagne, à demi-lieue de ladite terre,
» et que je connoissois particulièrement le
» sieur Leroux, je ne tardai pas à me trans-
» porter sur les lieux; j'engagai même quel-
» ques curieux, sur-tout des Gentilshommes
» des Etats, qui se tenoient alors à Nantes,
» de m'accompagner. Ces Messieurs furent,
» ainsi que moi, dans la plus grande admi-
» ration. Je fis part dans ce tems-là à Mr. de
» Jussieu et à Mr. du Hamel du Monceau
» de notre découverte, l'un et l'autre ne pou-
» voient se persuader que cet arbre, qu'ils
» ne conservent à Paris que dans des serres
» chaudes, eût pu venir en pleine terre à
» Nantes.

» J'ai travaillé à multiplier le *Magnolia*,
» ce qui jusqu'à présent a été sans succès;
» à ma connoissance, il n'a jamais poussé
» aucuns drageons au pied. Le moyen de bou-
» ture ne m'a point réussi, non plus que quel-
» ques entes que j'en ai fait faire sur de
» jeunes

» jeunes pieds de *Laurier-cerise*. Il est vrai
» qu'il n'a de rapport avec ce dernier arbre
» que par la figure des feuilles, et nullement
» par les parties de la fructification. Il n'a au-
» cune branche assez basse pour pouvoir en
» faire des marcottes à fleur de terre ; j'ai
» essayé, par trois fois de faire cette opé-
» ration sur les hautes.

» En 1767, vers la fin d'avril, ou au com-
» mencement de mai, lorsque l'arbre com-
» mençoit à entrer en sève, je fis élèver et
» soutenir des planches, en forme d'échaf-
» faud, à la hauteur des branches, ayant fait
» poser et attacher sur ces planches des pe-
» tites boîtes de fer blanc, remplies de bonne
» terre, mêlées d'un peu de fumier. Un ha-
» bile jardinier, qui a ci-devant travaillé chez
» Mr. du Hamel du Monceau, opéra des mar-
» cottes de la même façon qu'il avoit coutume
» de faire aux *Orangers* et autres arbres étran-
» gers. Comme cet arbre n'étoit point ren-
» fermé, ces boîtes de fer-blanc furent vo-
» lées; et mon ouvrage par conséquent dé-
» truit.

» En 1768 et 1769, je fis placer sur mes

» échaffauds deux ou trois caisses de sapin, » remplies de bonne terre, où je fis opérer » mes marcottes. La première année, faute » d'en avoir eu soin et d'y avoir fait les ar-» rosemens qui y étoient nécessaires, elles » ne réussirent point. La seconde année, ayant » donné quelqu'argent à un des jardiniers du » lieu, pour prendre soin de mes nouvelles » marcottes, elles avoient poussé de très-bon-» nes racines, j'attendois, avec une grande » impatience, qu'elles fussent assez fortes, et » la saison convenable, pour faire enlever mes » jeunes productions; mais étant allé un jour, » pour leur faire une visite, j'eus le chagrin » de voir qu'on les avoit détruits, ayant » trouvé les petites branches, auxquelles elles » avoient tenu à l'arbre, entièrement coupées.

» Tant que le Sr. le Roux a été le fermier » de la terre de la Maillardiere, je me suis » trouvé assez le maître de faire toutes les » tentatives que j'ai voulu, pour me procu-» rer de jeunes pieds de ce *Magnolia;* mais » cette terre ayant été vendue, il y a actuel-» lement un an à Mr. Coësal, ce proprié-» taire, très-obligeant d'ailleurs et des plus po-

„ lis, n'a pas voulu permettre de tenter, du „ moins dans cette anuée 1770, de nouvelles „ marcottes, de crainte, a-t-il dit, qu'on ne „ causât du préjudice à l'arbre, auquel il est, „ avec raison, très-attaché.

„ Ce *Magnolia* fructifie tous les ans, mais „ la plupart des jeunes fruits tombent, en „ sorte que peu m'ont paru parvenir à ma- „ turité. Il est certain, d'un autre côté, que „ depuis 1764, que ce bel arbre a été connu „ à la Maillardiere, les premières fleurs qui „ ont paru, au commencement de l'été en „ ont été enlevées, pour en faire sur-tout „ des galanteries aux Dames; en sorte que „ les fruits qui se formoient, dans une sai- „ son trop avancée, n'avoient pas eu le tems „ de profiter assez. Cependant, en 1765, „ dont l'été fut très-chaud, m'étant trans- „ porté à la Maillardiere, au mois de no- „ vembre, je trouvai et cueillis sur l'arbre „ deux ou trois de ces fruits, dont les pe- „ tites écailles étoient ouvertes, d'entre les- „ quelles je recueillis quelques semences qui „ me parurent fermes, et assez bien réussies.

„ Je fis semer ces graines au printems,

„ dans des pots remplis de bonne terre meu-
„ ble, à laquelle je mêlai un peu de crottin
„ de cheval; mais il ne me leva rien. Je ne
„ sais si ce fut que les graines n'étoient pas
„ suffisamment bonnes, ou par le manque de
„ soin et d'attention de mon jardinier, ou
„ parce que ces semences furent ravies par
„ des pigeons, fort abondans dans le voisi-
„ nage de ma maison de campagne, où j'avois
„ fait mon semis.

„ En 1766 et 1767, presque toutes les
„ fleurs de l'arbre furent enlevées, le peu de
„ fruits qui parurent tomba à terre. On pro-
„ fita peu en 1768, qui fut une année très-
„ peu chaude et fort pluvieuse. Je cueillis,
„ sur la fin de l'automne, deux ou trois de
„ ces fruits, desquels je retirai une assez
„ bonne quantité de semences, dont j'envoyai
„ quelques-unes à Mr. de Jussieu, à Paris.
„ J'en ai semé et fait semer par quelques ama-
„ teurs, mais aucunes ne nous ont encore
„ réussi.

„ J'ai conseillé à Mr. de Coësal, de faire
„ renfermer ce bel arbre, afin qu'il ne soit
„ plus exposé au pillage, comme il l'a été

„ ci-devant, d'y faire pratiquer quelques labours au pied, d'en échauffer la terre, avec un peu de fumier, d'y faire faire des arrosemens au besoin, et de faire couper les branches d'un beau et grand *Platane* d'occident, qui lui donnent d'un côté un peu trop d'ombrage ; peut-être que par ces moyens, il parviendra à avoir de bonnes semences". Mr. Thouin, savant botaniste et jardinier en chef du jardin du Roi, m'a mandé de Paris que ce *Magnolia* existoit encore et étoit bien portant, qu'en 1785 il avoit donné des fleurs très-abondamment, mais sans que ses graines pussent mûrir complettement ; Mr. le Comte de la Bourdonnaye m'a écrit de Rennes en Brétagne, qu'en anatomisant, il y a quelques années, quelques graines avec Mr. Bonami, il trouva qu'elles ne contenoient pas la substance propre à les faire germer.

„ J'engagai de plus ce nouveau seigneur de la Maillardiere à tenter de rechef de nouvelles marcottes, par la méthode que j'ai ci-devant employée, qui m'eût infailliblement réussi, si on n'eût pas détruit ou enlevé mon ouvrage.

„ Ce *Magnolia* ayant été planté à l'en„ droit où il est dès 1732 ou 1733, a cer„ tainement résisté, depuis ce tems-là, à de „ bien rudes hivers, sans qu'on en ait ja„ mais pris aucun soin. J'ai visité cet arbre, „ dans le tems des plus fortes gelées, ou peu „ après, et je ne me suis pas apperçu qu'il „ ait aucunement souffert, ne s'étant dépouillé „ presque d'aucunes feuilles, toutes m'ayant „ parues toujours très-vertes et très-saines, „ et les jeunes pousses presque point flétries; „ sur ce que j'ai écrit à ce sujet à Mr. du „ Hamel du Monceau, ce savant Académi„ cien, a essayé de faire planter deux jeunes „ *Magnolias*, en pleine terre, à sa terre de „ Denainvilliers entre Etampes et Orléans.

„ Il est bien vrai, que quelques arbres et „ arbustes, supportent assez aisément nos hi„ vers, en pleine terre, à Nantes, et qu'on „ ne conserve guères à Paris, excepté dans „ les serres chaudes, tels que les *Myrtes*, *Jas„ mins*, *Lauriers-Tins*, *Grenadiers*, etc. mais „ l'expérience que nous avons ici de notre „ *Magnolia*, qui a supporté les plus grands „ hivers, sans paroître d'en avoir souffert, „ me feroit croire, que cet arbre pourroit s'ac-

„ commoder à des climats encore plus froids „ que le nôtre.

„ Il y a cependant nne circonstance à ob- „ server, que je n'ai apprise que depuis peu „ de tems; c'est qu'à l'endroit où notre *Mag-* „ *nolia* est situé, il y avoit, dit-on, jadis une „ fuie, et que la fiente des pigeons, pour- „ roit très-bien en avoir échauffé le terrein, „ dans les commencemens, et avoir facilité „ la végétation de l'arbre; mais, je ne crois „ pas (me disoit Mr. Bonami) que cet engrais, „ s'il a existé, ait été capable de garantir no- „ tre *Magnolia*, des fortes gelées qu'il a „ très-bien supportées depuis 1732 ou 1733: „ jusqu'à présent, 1772 (*).

„ Il est encore à vous observer, Monsieur, „ qu'il est planté à douze ou quatorze pieds „ d'un vivier ou pièce d'eau; qu'il y a quel- „ ques arbres sur le bord de ce vivier, qui „ mettent le *Magnolia* à couvert du vent du „ nord, en sorte qu'il auroit en plein tout „ le soleil du midi, si on élaguoit quelques „ branches du *Platane* voisin qui le couvrent „ un peu tròp par un des côtés „.

(*) Je puis ajouter, et jusqu'à cette année 1787, d'après ce qu'on m'a mandé à ce sujet.

Je me flatte qu'on ne sera pas fâché d'avoir connu l'histoire de ce beau *Magnolia* : deux motifs m'ont engagé à la donner ici, le premier, pour engager mes compatriotes curieux à en tenter la culture; le second, par l'envie que j'avois de faire connoître ce bel arbre, que je puis me vanter d'avoir vu.

MARRONNIER *d'Inde*, en latin *Hippocastanum* ou *Æsculus*, en flamaud *Vremde ofte Ros Castanien*, en wallon *Maronny*, en anglois *Horse-chestnut*.

Le *Maronnier d'Inde*, que plusieurs appellent improprement *Châtaignier sauvage*, et d'autres *Châtaigne de cheval*, à cause que son fruit pris en poudre, peut guérir les chevaux de la pousse, est un grand et bel arbre originaire des Indes, et actuellement cultivé par toute l'Europe. Mr. Miller dit qu'il fut apporté, du nord de l'Asie en Angleterre, vers l'an 1550, d'où il passa à Vienne vers 1588. On regarde comme certain que ce fut un curieux, nommé Bachelier, qui en apporta pour la première fois en France, à son retour

du Levant, en 1615. Il croît de lui-même en Asie et en Amérique, vers les Illinois. Cet arbre s'est prodigieusement multiplié en Europe, dans les parcs et les jardins, non-seulement à cause de l'ombre qu'il produit; mais aussi parce qu'il se cultive aisément, orne et décore au printems les endroits où il est planté et monte en arbre dans peu d'année.

C'est bien à tort qu'on a voulu éclipser le mérite de ce bel arbre dont, avec moins de partialité, et lorsqu'on sera moins prévenu pour tout ce qui est de mode, on saura mieux apprécier ses qualités, comme celle d'être d'une beauté pittoresque, tant dans la disposition de ses branches, le volume et la multiplicité de ses feuilles, que dans le nombre de ses fleurs, en superbes pyramides, sa croissance rapide et son ombre délicieuse; car en douze ou treize ans il donne de l'ombre et se garnit de fleurs.

Le *Maronnier* se plaît dans toutes sortes de terreins, pourvu qu'ils conservent un peu d'humidité; quand il est isolé il n'exige aucun soin, mais si on l'emploie en avenues, allées, dans les salles, etc. on doit lui en

donner, en observant de couper raz du tronc les branches qu'on devra retrancher, et de couvrir aussi-tôt la plaie que ce retranchement aura occasionnée, sur-tout avec l'onguent de S. Fiacre.

Plusieurs curieux respectables se sont appliqués à tâcher de rendre le marron d'Inde aussi utile que l'arbre qui le produit est agréable ; leurs recherches n'ont abouti qu'à le devoir abandonner à regret, à cause de son insupportable amertume : la proposition faite par Mr. de Francheville à l'Académie de Berlin, pour rendre ce fruit alimentaire par la transplantation et la greffe, ne laisse aucun espoir d'y parvenir ; lorsqu'on étudie les raisonnemens de Mr. Cabanis, dans son *Traité sur la greffe* et les réflexions judicieuses de Mr. l'abbé Rozier, dans le *Dictionnaire d'agriculture.* Le moyen de faire une lampe de nuit avec le maron paroît plus sûr : le voici. Il faut, pour cela, le peler, le faire sécher, le percer de part en part, avec une vrille moyenne, le faire tremper au moins vingt-quatre heures dans quelqne huile que ce soit, y passer une petite mê-

che, le mettre ensuite nager dans un vase plein d'eau, et allumer la mêche le soir; on est assuré d'avoir de la lumière jusqu'au jour.

On a annoncé aussi une lessive de marrons d'Inde, propre à savonner le linge, une pâte à décrasser les mains et les pieds, et un sternutatoire, fait avec ce fruit séché et rappé, dont la poudre, prise au lieu de tabac, fait éternuer beaucoup et couler les humeurs du cerveau: quelques médecins ont employé, avec succès, l'écorce de cet arbre comme fébrifuge, et l'ont proposé comme propre à remplacer le quinquina; mais Mr. Burtin, qui en a fait l'essai, n'est guères persuadé de cette vertu.

Lorsqu'on veut planter ce bel arbre dans ses terres, on peut l'employer de préférence dans les bosquets du printems, et non pas dans ceux d'été et d'automne, à cause des inconvéniens auxquels il est sujet, comme d'être dévoré par les hannetons et les chenilles à gros poils, nommées *chenilles du Marronnier*, joint à cela celui de son prompt dépouillement.

Quoique cet arbre ne soit bon que pour l'ornement des jardins, et son bois de très-peu de valeur, je dirai, après Mr. du Hamel, (car je sais qu'on l'ignore dans ce pays) qu'on en fait des sabots, quelques meubles de peu de conséquence, des sculptures communes, etc. Le bois en est blanc, rebours, filandreux, léger et spongieux; il s'imbibe d'eau et pourrit aisément; mais il se conserve aussi long-tems que celui des bois blancs, quand il n'est pas exposé à l'air, et lorsqu'il est bien sec, il brûle et fait beaucoup de flamme.

Cet arbre est une preuve frappante de la possibilité d'acclimater des arbres exotiques et d'un climat plus chaud, au moyen des semis répétés de proche en proche.

Enfin ce *Marronnier* a une variété qui s'élève moins, (c'est peut-être le *Pavia*, dont je parlerai dans l'instant) sa tige n'est pas si rameuse ni si garnie de feuilles; ses fleurs paroissent plutôt et ses fruits, dont la coque n'est pas épineuse, tombent plus vîte: il y a encore deux variétés *à feuilles panachées de blanc et de jaune*, celle *panachée de blanc* est très-belle

pendant les mois de mai, juin et une partie de celui de juillet; mais dès que les chaleurs se font sentir, la partie colorée de blanc se fane et se détruit de manière qu'elle disparoît; comme cette variété fait un bel effet dans les bosquets, on pourroit en prolonger l'agrément, en le plantant dans un endroit un peu ombragé. Celle *panachée de jaune* ne vaut pas à beaucoup près la précédente, cependant l'espoir de pouvoir en tirer des individus plus parfaits, doit nous empêcher de la négliger.

Le *PAVIA* ou *Maronnier à fleurs rouges*, en anglois *Scarlet flowering Horse Chestnut*, doit-être une espèce particulière : il croît naturellement à la Caroline et dans le Brésil, et se plaît dans les terres un peu sèches, il fait un grand arbrisseau qui est fort joli, surtout lorsqu'il est chargé de ses fleurs qui sont d'un beau rouge et rassemblées par bouquets, auxquelles il succède des fruits sans piquans, son bois est fort tendre et ne peut donc être d'une grande utilité : il y en a un fort beau dans le jardin botanique à Louvain dont la tête a dix pieds de diamètre, il est greffé sur le *Maronnier d'Inde* ordinaire, sur lequel

(quoiqu'il se multiplie aussi par semences et par marcottes) on le greffe, comme le suivant, en écusson et en approche.

Le *PAVIA* ou *Marronnier à fleurs jaunes* mérite aussi d'être cultivé, il fleurit de bonne heure et augmente les diverses nuances des bosquets : mes amis et moi les cultivons tous les deux avec succès.

MARCEAU, en latin *Salix-caprea*, en flamand, *Leege-Wilge*, ou *Pesler*, ou *Zedeler*, en wallon *Sallande*, en anglois *Broad-leaved Willow* ou *Sallow*.

Le *Marceau* est une espèce de *Saule*, qui a les feuilles larges, il y en a plusieurs variétés : le *Marceau à feuilles panachées*, le *Marceau rampant*, en flamand *Luck-hout*, a le bois plus tendre que les autres, et se trouve dans ce pays, ainsi que les *Marceaux à écorce brune*, à *écorce couleur de café*, à *écorce blanchâtre*, et à *écorce verdâtre*, cette dernière variété est connue des paysans wallons sous le nom de *Vaivroux*.

Ces arbres se plaisent, ainsi que les *Saules*

ordinaires, dans les marais, cependant ils se passent plus facilement d'eau, et réussissent assez bien par-tout, au reste, ces arbres ne viennent jamais assez grands pour pouvoir fournir des pièces de charpente; dans ce pays on les trouve dans les bois-taillis, on en fait des perches de haricots et de houblon, on les coupe à sept ou à neuf ans, on en plante aussi en touffes sur les berges des fossés, ou autour des héritages.

MÉLESE; en latin *Larix*, en flamand *Lorcken-boom*, en anglois *Larch-tree.*

Le *Mélèse* est un arbre orginaire des Alpes du Dauphiné, de la Savoye, du Tirol etc. etc. On ne le trouve point dans les Pyrénées et bien dans le Briançonnois, qui est moins élèvé, ce qui prouve que le *Mélèse*, malgré une vieille tradition, croît par-tout où ses semences auront pu s'emparer du sol avant d'autres espèces d'arbres: bornons-là nos raisonnemens et laissons-là des détails qui, quoique lumineux, seroient peut-être déplacés dans un simple *Manuel*, comme est

cet ouvrage : cet arbre ne diffère point du *Sapin*, on pourroit même confondre ces deux espèces d'arbres ; pour les distinguer il faut avoir recours anx feuilles, qui, dans les *Mélèses*, sortent en grand nombre et par houppes d'une espèce de tubereuse, et qui, à l'automne ou à l'entrée de l'hiver, tombent comme aux autres arbres ; c'est ce qui a trompé bien des gens, qui, les croyant morts, les ont fait arracher.

Cet arbre gagne à être connu et offre une belle perspective par les avantages qu'il nous promet pour la suite, plus nous le cultivons, mes amis et moi, et plus sommes-nous charmés de l'acquisition que nous avons faite d'un arbre aussi précieux, à tous égards, et dont l'accroissement est si prompt, j'en ai, qui, en six ans et demi, sont parvenus à quinze et seize pieds de hauteur ; il vient dans toutes sortes de terreins, aime les expositions froides, et ne vient jamais mieux qu'en massif, quoiqu'il réussisse cependant mieux isolé, que pas une espèce de *Pin* et de *Sapin* : les propriétaires, qui ont des terres médiocres, devroient les réduire en bois de *Mélèses*, il y a des cantons

cantons dans ce pays, où on a déja pris ce parti, on n'a qu'à parcourir le parc d'Enghien, où on en trouvera autour du bassin près de l'orangerie, dont les plus vieux peuvent avoir trente ans ils sont superbes; le feu Duc d'Aremberg en avoit fait faire des semis et des plantations dans ses belles forêts de Mollendael, Merdael et de Heverlez près de Louvain, & Destriou près d'Enghien où ils ont réussi; et dont plusieurs sont beaux et déja fort grands; il en est de même des semis faits dans les possessions de l'abbaye des Dunes, sise à Bruges, l'abbaye de Ste. Gertrude à Louvain en a aussi de belles plantations à Lubeck; j'en ai aussi, entre autres, à ma terre de Saintes en Hainaut où j'ai planté cet arbre en allées, quinconce, massifs de bois etc.: et dans lesquelles situations il vient également bien.

Le *Mélése* perd ses feuilles à la fin d'octobre ou dans le commencement de novembre, on peut alors le transplanter avec succès, ainsi que je l'ai indiqué au chapitre V de cet ouvrage, il est à remarquer et ici comme ailleurs, l'expérience nous en a convaincu, qu'il y a beaucoup plus d'avantage à semer cet arbre dans des caisses, et puis le trans-

planter, que de le semer en pleine terre ou à demeure; ainsi semé il vient plus vîte, quelquefois du double: j'en ai vu qui, en un an, avoient huit pouces de haut et même plus; cette méthode a encore l'avantage de le mettre à l'abri de la dent du fauve, et voici, d'après feu le Baron de Tschoudi, la manière dont on doit s'y prendre: il faut faire tremper les cônes du *Mélèse*, pendant vingt-quatre heures, afin de pouvoir plus aisément en tirer la graine qu'on veut semer, alors vous prendrez de la terre de taupinière, des feuilles mortes, du terreau, ou autre mêlange léger, dont vous remplirez vos caisses, que vous mettrez à l'abri du grand soleil et que vous garantirez de la pluie, ou de trop grands arrosemens. On peut les mettre aussi dans une place vide d'un talllis; c'est ce que Mr. du Hamel du Monceau m'a fait voir chez lui, où il avoit planté exprès un bois de *Bouleaux* pour y enterrer des grands pots, qu'il a fait faire à dessein sans fond, et dans lesquels il a semé les graines de diverses espèces d'arbres résineux; la terre qu'il emploie est mêlée de sable. Les jeunes *Méléses* ne gè-

lent point, et supportent bien nos hivers, même les plus rudes.

La durée de la vie de cet arbre est de plus de quatre-vingts ans, son bois est très-dur, quelques anciens l'ont dit incombustible, mais cela ne peut se persuader d'un bois résineux, on en fait de bonnes pièces de charpente; Mr. le Marquis de Chambray m'a mandé de Normandie, en 1772, que les plus grosses poutres de l'opéra de Turin étoient de ce bois: il est bien supérieur à celui du *Pin* et du *Sapin*, beaucoup plus dur et résiste à l'air et à l'eau, en un mot il est d'un grand usage et s'emploie de préférence, aux autres bois résineux pour la charpente, la menuiserie et l'architecture navale; le rouge est préféré au blanc, à cause qu'il est plus dur, mais malgré cette différence sensible dans la couleur, on ne peut pas en caractériser deux espèces absolument distinctes l'une de l'autre, et ce n'est que du terrein peut-être dans lequel ces arbres auront crû, que peut provenir cette qualité différencielle.

Je n'omettrai point, dans cette édition, le précis du mémoire sur le *Mélèse* que m'ont

envoyé de Bruges en 1772, Mrs. van Huerne de Schiervelde et van den Bogaert, et qu'on trouve dans la première édition de cet ouvrage, je fais trop de cas des secours qu'on veut bien me donner, pour négliger de parler de ceux que j'ai reçus.

» Dans la guerre dernière des Pays-Bas, en » 1745, un officier donna quelques graines de » cet arbre à un moine et au frère jardinier » de l'abbaye d'Eeckhoute, à Bruges, qu'ils » semèrent en pleine terre, et depuis, quel- » ques amateurs en cultivèrent. Un de ces Mes- » sieurs me manda qu'il en acheta qnatre, il y » a quinze ans, à des Tiroliens, (qu'il planta » à Bruges, dans son jardin, et qu'en 1770 ils » avoient trois pieds de circonférence) et des » graines qu'ils sont dans l'usage de tirer de » Briançon, par l'occasion des Suisses qui re- » viennent de chez eux, du Tirol ou d'autres » endroits d'Italie (*). On doit avoir la pré-

(*) Ces marchands se trouvent chaque année à la petite foire qui a lieu à Bruxelles, dix jeurs avant la pentecôte, et vendent de la graine de

» caution de leur recommander de la tirer des » cônes et de l'épulcher proprement, sans quoi » le transport en seroit plus incommode, plus » frayeux, et on en auroit moins. Le prix en » est assez arbitraire; ils la vendent un écu, » ou une demi-couronne la livre, quoiqu'ils » en demandent davantage. Quant à la graine „ qu'on tire des forêts de Wind-sor, etc. en „ Angleterre, elle coûte un ducat la livre. Il „ y a de ces marchands d'estampes, qui nous „ en ont procuré, des *Méléses*, qui croissent „ près de Venise, et qui ont environ vingt „ pieds de circonférence. Nous semons la graine „ de cet arbre, dans des caisses ou pots, rem- „ plis d'une terre sablonneuse; nous en cou- „ vrons les semences fort légérement, et nous „ mettons les caisses ou pots à l'exposition „ du nord, ou dans un endroit où les jeu- „ nes semis n'ont le soleil que jusqu'à dix „ heures. Si la semence est bonne, elle sera

---

Mélèse, depuis quelques années bonne et prête à être semée; j'en ai eu ainsi pour neuf sols, et même pour un escalin, dont j'ai rempli plusieurs caisses.

„ levée en un mois de tems. Cette graine doit „ être semée fort épaisse, d'autant qu'il y en „ a toujours beaucoup de mauvaises : ce semis „ doit être arrosé légéremenr, après le cou„ cher du soleil, ayant grand soin de ne point „ le laisser sécher; les semences, sans cette „ précaution, périroient ; ou ne germeroient „ point. Les jeunes *Mélèses* auront, avant le „ mois d'octobre, trois ou quatre pouces de „ hauteur : pendant le premier l'hiver, nous „ les soignons, comme des *Orangers*, et avons „ la précaution de les faire arroser prudemment „ lorsque le besoin l'exige, sans trop les mouil„ ler, de crainte que leurs tendres racines n'en „ souffrent et ne se pourrissent. Dès le com„ mencement d'avril, nous les sortons de l'o„ rangerie, et les laissons à l'air, comme la „ première année, ensuite nous les retirons, „ pour passer l'hiver daus le même endroit „ que l'année précédente; pour lors, au prin„ tems suivant, dès qu'ils commencent à bour„ geonner, (car il est à observer qu'à la „ deuxieme année, leurs feuilles tombent pen„ dant l'hiver) on les ôte des caisses ou pots, „ on leur coupe le pivot, et on les plante en

„ pépinière, dans une terre bien préparée et „ à la distance d'un pied.

„ Le terrein qui convient à cet arbre et „ dans lequel il profite davantage, est une „ terre noire, grasse, sablonneuse, et guères „ élèvée; nous en avons vu dans de tels ter- „ reins, qui, en huit ou neuf ans, portoient „ vingt pieds de hauteur, et qui étoient gros „ à proportion. Nous avons l'expérience, que „ le *Mélèse* croît dans toutes sortes de ter- „ reins, pourvu qu'ils ne soient pas trop hu- „ mides, planté dans les taillis, il vient plus „ droit que dans un sol dont le fond est mai- „ gre et sablonneux.

„ A la troisième anuée, nos jeunes *Mélèses*, „ plantés en pépinière, s'y élèveront, quel- „ quefois d'un pied en un an, et quelques- „ uns davantage; pour lors on leur doit ra- „ courcir les branches latérales, à un demi- „ pied du tronc, et les laisser croître ainsi „ jusqu'à la mi-mars suivant. Dès que les bour- „ geons commenceront à verdoyer (s'ils ont „ bien profité) ils auront deux, trois ou qua- „ tre pieds de haut, on les plantera à de-

„ meure, cettehauteur étant la meilleure pour „ la transplantation.

„ J'en ai semé en pleine terre avec plus de „ succès, dit Mr. Vanden Bogaert. La première „ année je les faisois couvrir de paille, pour „ les garantir des gelées. En 1769, j'en se„ mai de cette manière, et au commence„ ment du mois de mars 1771, je les trans„ plantai; il y en avoit plusieurs hauts de deux „ pieds, et je compte que, quand ils auront „ été deux ans dans la pépinière, ils seront „ en état d'être plantés à demeure ".

Le tems le plus propre à leur élaguage est la fin d'octobre; on doit leur couper les branches près du tronc, peu à la fois, de crainte de les faire monter trop vîte et les rendre courbes; et lorsqu'ils sont en pépinière, je les fais élaguer pendant l'été, c'est-à-dire couper les branches latérales à quatre ou cinq pouces du tronc, pour leur faire prendre une belle tige, par ce moyen l'arbre s'élève avec force et sans se courber.

Il y en a qui ont cru que le *Larix* et le *Mélèse* faisoient deux arbres différens; le pre-

mier est le nom latin, le second est le nom françois de la même espèce d'arbre.

Le *Mélèse* donne une térébenthine très-estimée, dont l'utilité est très-connue dans les arts et en médecine. Cet arbre, lorsqu'il est vigoureux, peut fournir tous les ans sept à huit livres de térébenthine, pendant quarante ou cinquante ans : ceux qui voudront s'en instruire plus particulièrement, sont priés de consulter le lumineux dictionnaire d'agriculture et le traité des arbres et arbustes de Mr. du Hamel, etc.

La térébenthine de *Mélèse*, connue sous le nom de térébenthine de Venise, quoiqu'elle n'en vienne point, est d'usage en médecine. Les *Mélèses* portent de petits grains blancs, un peu gluans et d'un goût fade, comme la manne de Calabre ; les jeunes en sont tout blancs, avant d'être frappés du soleil, qui dissipe bientôt tous les grains qu'on n'a pas ramassés. Les pâtres se purgent en les suçant ; c'est-là la manne de Dauphiné ou de Briançon. (Voyez Mr. Buc'hoz.) C'est aussi sur cet arbre que se trouve le meilleur agaric.

Il est à remarquer que les *Mélèses* commencent à fructifier ici avant dix ans, et que les semences qu'on en retire lèvent très-bien.

Enfin, il me paroît plus que démontré que la multiplication du *Mélèse* doit intéresser l'Etat, comme les communautés et les particuliers, et, quoique le bénéfice réel qu'on en retirera soit éloigné, oublions le présent à cette occasion pour ne nous occuper que d'une amélioration qui ne tournera qu'à l'avantage de la postérité, et rejouissons-nous par anticipation du gré qu'elle nous en saura : cet arbre d'ailleurs mûrit plutôt que le *Chêne*, se conserve mieux dans la terre, à l'air et dans l'eau, que toute autre espèce de nos bois; le charbon qu'on en fait est plus pesant, donne plus de chaleur et dure plus long-tems.

Ceux qui voudront en savoir davantage doivent avoir recours aux ouvrages plus d'une fois cités dans ce MANUEL, quant à moi, il me suffit d'avoir fait connoître un arbre, que la plupart des cultivateurs de ce pays ne connoissoient guères il a quinze à dix-huit ans.

Je termine cet article par une courte description des trois espèces suivantes, qui sont encore rares dans ce pays.

Le *MÉLÈSE noir d'Amérique* a les cônes petits et lâches et l'écorce brune.

Le *MÉLÈSE de Siberie*, qui a été tiré d'Archangel, a les feuilles plus longues et les cônes plus gros,

Le *MÉLÈSE nain.*

Les deux premiers peuvent être cultivés, quoiqu'ils soient inférieurs au *MÉLÈSE* d'Europe qui devient beauconp plus grand, ils supporteront la rigueur de nos hivers, étant originaires des pays froids, et augmenteront la variété, lorsqu'on les plantera, parmi d'autres arbres, par leurs rameaux menus et plus pendans et par la différence du verd plus ou moins sombre de leurs feuilles

Je dis, d'après feu le Baron de Tschoudi, que ces *Mélèses* se greffent en approche sur le nôtre et même avec avantage, puis qu'ils sont plus beaux, plus vigoureux, plus gros et plus hauts que ceux qui sont crûs sur leurs propres racines : le même savant (dont la perte est à regretter de tous ceux sur-tout,

qui, comme moi, ont eu l'heureux avantage de le connoître et d'être en liaison avec lui) multiplioit les *Mélèses* par marcottes, particulièrement le *Mélèse noir d'Amérique*, sur lequel doivent se greffer les plus petites espèces, disoit-il ; il ne doutoit pas que les *Pins* et les *Sapins* ne pussent se multiplier aussi par la greffe en approche, en faisant un choix convenable des espèces les plus disposées à contracter entr'elles cette alliance : le Marquis de Turgot a greffé avec succès le *Mélèse noir* sur le *Mélèse* ordinaire en écusson à la fin de juin, mais celle du *Mélèse* sur le *Cédre du Liban* et *vice versâ* n'a eu aucun succès : le même savant le multiplie aussi par boutures.

Le *MÉLÈSE de la Chine* qu'on ne connoît en Angleterre que depuis 1759, y réussissoit moins bien que celui d'Europe, disoit Miller, quelques jardiniers lui ont donné le nom de *Pin verd*, peut-être parce que ses cônes ressemblent à ceux du *Pin*.

MÉZÉRÉON ou *Bois gentil*, en latin *Tymelæa Lauri folio*, *etc.* ou *Daphne*, en flamand *Mezeie-boom*, en anglois *Mezereon.*

Le *Mézéréon*, *Bois-gentil* ou *Lauréole femelle* est originaire d'Allemagne, selon Millet; cependant on le trouve sur les Alpes, sur les Pyrenées, etc. Ce petit arbuste est assez commun dans nos jardins; il se plaît à l'ombre et se multiplie par marcottes et même par boutures : il annonce le printems par ses fleurs, qui sont jolies et qui s'épanouissent dès le mois de mars.

Il y a une jolie variété *à fleurs blanches*, dont le fruit est jaunâtre.

MICOCOULIER, en latin *Celtis*, en flamand *Lotus-boom*, en anglois *Lote* ou *Nettle-tree.*

Quoique nous n'ayons encore guères de *Micocouliers* dans ce pays, et que ceux que nous avons, ne soient que de jeunes arbres, je n'ai pu m'empêcher d'en parler et de le faire connoître, d'autant que par le peu d'es-

sais que nous avons déja faits, nous avons tout lieu de croire que cet arbre pourra réussir dans ce pays, dans nos terreins gras et humides.

Le *Micocoulier d'Europe à fruits noirs* est le plus commun; c'est un très-bel arbre dans le midi de l'Europe, et à en juger par les individus que nous cultivons dans ce pays, depuis vingt ans, nous avons lieu d'espérer que cet arbre s'y acclimatera, puisqu'il a résisté à tous les hivers rigoureux que nous avons eu, même étant jeune; j'en ai vû d'aussi grands que des *Ormes* dans la Provence, le Languedoc et le Roussillon, où on l'appelle *Fabrecoulier* ou *Adouier*: j'en ai trouvé au jardin botanique à Montpellier d'une beauté qui annonce au moins un âge fort avancé, et peut-être de deux cens ans, ce qui ne doit pas étonner, puisque Pline, et Dodonæus après lui, font mention de *Lotus*, qui avoient plus de quatre cens cinquante ans. J'y ai appris de Mr. le Professeur Goüan qu'on en faisoit des planches pour les appartemens, que le bois en étoit souple et pliant, et que les cannes qu'on en fait sont aussi pliantes

que les meilleurs jets; les baguetttes de fusil en sont fort bonnes, et les manches de fouet de cocher, connus sous le nom de *bois de Perpïgnan*, sont plus souples que ceux de baleine, et plient sans éclater : on en fait aussi des lignes pour la pêche, d'excellens brancards de chaises légères, et il est très-bon pour la menuiserie, la marqueterie, etc.

Ce *Micocoulier*, en latin *Celtis australis fructu nigricante* ou *Lotus arbor fructu cerasi*, est le *Lotus* des Romains, qu'on ne doit cependant point confondre avec celui qui étoit en grande vénération chez les Egyptiens, qui n'est qu'une plante. Toutes ses parties sont astringentes, et ses fruits un peu rafraîchissans; l'arbre peut-être mis au nombre des arbres exotiques utiles, dont la naturalisation dans ce pays paroît assez constatée par les résultats que différens essais nous ont donnés; il croît assez vîte dans les terres humides qui ont du fonds, mais dans d'autres sa croissance est lente et assez languissante; quelques-uns de mes amis, entre autres le Comte de Respani, ont fait la même remarque : sa transplantation est assez difficile, sur-

tout à l'âge de deux ou trois ans, c'est alors que souvent l'arbre dépérit jusqu'au pied, d'où il repousse quelquefois, cette cause paroît provenir de ce que cet arbre est du nombre de ceux qui enfoncent leur pivot à une grande profondeur, et qui étant retranché, lorsque l'arbre a acquis une certaine force, produit une telle déperdition de sève, que l'individu en souffre ou en meurt. Mr. de Respani, ayant essayé de transplanter en juin des *Micocouliers* levés en avril, après leur avoir fait couper le pivot, qui étoit déja fort long, a eu le succès qu'il espéroit, puisque ces jeunes arbres ont pu être mis en pépinière le printems suivant : j'ai eu le même succès avec des individus plus vieux.

Etant à Montpellier, Mr. le Professeur Goüan, auquel j'étois adressé, et dont je ne saurois assez reconnoître les bontés, m'a dit que le *Micocoulier* s'y semoit de lui-même dans tous les environs et dans toute la Narbonnoise, par ses fruits qui tombent et échappent aux enfans; ils sont très-doux, et on s'en sert quelquefois pour donner au vin verd la partie sucrée qu'il n'a pu avoir par le dé-

faut de maturité : son bois, m'a-t-il dit, est beau, blanc, fort uni et susceptible de tout; il est très-propre à faire de beaux meubles et à prendre la couleur rouge et le noir. La ville de Sauve, dans le diocèse d'Alais, jouit d'un petit commerce de fourches qui lui est particulier; mais quoique cet arbre soit commun en Languedoc, en Provence, en Roussillon, en Espagne, en Italie, etc. ce n'est qu'à Sauve qu'on a l'art de le tailler comme il faut, pour disposer cet arbre à fournir des fourches, que l'on y travaille ensuite.

Les curieux qui voudront connoître la méthode de ceux de Sauve, doivent consulter les Mémoires pour l'histoire naturelle du Languedoc, ou le Traité de Mr. du Hamel sur l'exploitation des bois, (Tome I, page 214 et suiv.) où ils la trouveront détaillée.

Cet arbre, dont la hauteur ordinaire est de quarante à cinquante pieds, est propre à faire des avenues, à être placés dans les bois et bosquets, où l'on peut aussi le tenir en taillis, d'autant que j'en ai vu faire d'excellens cerceaux de cuves. On le multiplie aisément de semences, c'est ainsi que j'en ai

gagné; mes jeunes arbres se sont élèvés de plus d'un pied en un an.

Le fruit du *Micocoulier* est noir et comme une petite cerise, couverte d'une chair sèche; les oiseaux en sont très-friands; il convient donc d'en mettre dans les remises, et comme il produit beaucoup de branches, et qu'il souffre le ciseau et le croissant, on peut en former des palissades dans les bosquets d'été et d'automne, ainsi que j'en ai vu. Son écorce est unie et blanchâtre, ses feuilles sont assez semblables à celles de l'*Orme*, vertes dessus, blanchâtres en dessous, et souvent panachées de jaune; ses fleurs sont en rose, etc.

Le *MICOCOULIER d'occident*, en latin *Celtis occidentalis*, croît naturellement dans le nord de l'Amérique, où il fait aussi un grand arbre; il a les feuilles plus petites, quelquefois découpées et les fruits d'un rouge brun: il pourra supporter nos hivers et se naturaliser dans notre climat, étant originaire des pays froids. Il aime les terreins humides et gras, c'est à cause de cela qu'il vient si bien dans le jardin botanique à Louvain, où il y en a un qui a plus de vingt pieds

de haut et qui donne du fruit en abondance.

Le MICOCOULIER *d'orient*, en latin *Celtis orientalis*, a été découvert en Arménie par Mr. Tournefort; il a les feuilles beaucoup plus courtes et les fruits jaunes: il s'élève très-peu.

Le MICOCOULIER *d'Amérique*, en latin *Celtis americana*, a été découvert par le Père Plumier, qui le trouva le premier dans les îles françoises de l'Amérique, le Docteur Houstoun l'a trouvé dans la Jamaïque; sa hauteur ordinaire est de vingt pieds: Miller dit qu'on doit l'élèver et le traiter en Europe dans des serres, ainsi que toutes les plantes exotiques et tendres; il est donc inutile de perdre son tems à le décrire, et encore plus à vouloir le cultiver dans ce pays.

MURIER, en latin *Morus*, en flamand *Moerbezie-boom*, en wallon *Mûrier*, en anglois *Mulberry-tree*.

Le *Mûrier* est un arbre dont il y a plusieurs espèces ou variétés, tant indigènes qu'exotiques: celles du *Mûrier noir* d'Europe

ont leur mérite, et sont dignes de trouver place dans les plantations d'un propriétaire curieux; celles du *Mûrier blanc* sont estimables à d'autres égards encore, en ce que leurs feuilles servent de nourriture aux vers précieux qui nous donnent la soie. Il en est de même des *Mûriers d'Amérique* et du *Mûrier à papier*, dont la naturalisation et la multiplication ne pourront être qu'un bienfait de plus pour les pays où on voudra le cultiver.

Le *MURIER noir*, en latin *Morus fructu nigro*, s'est trouvé de toute ancienneté en Europe; il est le seul qu'on cultive pour son fruit qu'on appelle *mûres*; elles sont très-saines et en usage dans la médecine; son accroissement est lent dans sa jeunesse, et sa transplantation est difficile, lorsque l'arbre a plus d'un pouce de grosseur et quatre à cinq pieds de hauteur; en le plantant on doit avoir l'attention de lui racourcir les racines le moins qu'il est possible, parce qu'il n'est presque pas chevelu : ce *Mûrier*, une fois repris, profite beaucoup en peu de tems; il est robuste, dure long-tems, et conserve ses feuilles fort avant dans l'automne, il aime les terres gras-

ses et humides; on le place ordinairement dans les basses-cours, au voisinage de l'égoût des fumiers ou des cuisines, sous le pavé des cours à l'abri des vents froids du nord et du couchant; on peut suppléer à tout cela, si on le plante dans toute autre exposition, en couvrant ses racines, comme dit Mr. de la Bretonnerie, de bon fumier de vaches bien gras, et en rapportant des grosses pierres autour du pied, pour le tenir plus frais sous cet abri.

Ce *Mûrier* se multiplie de graine, de boutures et de marcottes, on peut y greffer, en fente ou en écusson, les *Mûriers blancs*, qui deviennent, par ce moyen, moins délicats sur la qualité du terrein.

Enfin le *Mûrier noir* et ses variétés sont des arbres dont la distinction est simplement fondée sur les gros fruits, bons à manger, qu'ils produisent, et dont la couleur est toujours d'un rouge si foncé, qu'ils paroissent noirs.

Le *MURIER blanc*, en latin *Morus fructu albo*, est originaire de la Chine et du Péloponèse, aujourd'hui la Morée, où il croît

abondamment : il s'est répandu de proche en proche du midi au nord, ce qui prouve encore qu'on peut parvenir à acclimater, par les semis répétés, ainsi que je l'ai dit à l'article du *Chêne-Liège*, les arbres de plusieurs contrées chaudes, dans celles qui sont plus froides : c'est le préjugé contraire où l'on a été long-tems, qui a empêché la culture du *Mûrier blanc* dans les pays froids, où l'expérience a appris, comme en Prusse et en Russie, qu'il y venoit également que dans les pays chauds. J'ignore les raisons qui l'ont fait abandonner en partie dans nos provinces belgiques, de même que l'éducation des vers précieux que nourrit sa feuille, d'autant que j'ai eu la preuve, comme plusieurs autres, qui l'ont essayé plus en grand que moi (ainsi que je l'ai rapporté dans la première édition de cet ouvrage) que ce *Mûrier* et les vers à soie réussissoient bien, et qu'à l'aide de secours et d'encouragemens, et sur-tout dans la classe des pauvres, en suivant les moyens qu'a indiqué Mr. de Beunie, de l'académie de Bruxelles, on pourroit parvenir, avec le tems, à former une nouvelle branche de commerce.

Le *Mûrier blanc* a plusieurs variétés, dont les principales sont :

Le MURIER *rose* ou *d'Italie enté*, dont les feuilles sont grosses, épaisses, lisses et fort abondantes : il est aujourd'hui le plus cultivé en France, en Italie et en Piémont, et Mr. Thomé de Lyon, qui a écrit très-savamment sur la culture des *Mûriers* et sur la manière d'élever les vers à soie, le préfère à toutes autres espèces ou variétés.

Le MURIER, appellé *feuille romaine*, est distingué de tous les autres par ses feuilles, qui sont très-grandes.

Le MURIER *d'Espagne*, qui ressemble beaucoup au *Murier-rose-sauvageon*, quoique ses feuilles soient cependant plus grandes et plus pointues, n'est point délicat et résiste aux plus fortes gelées de l'hiver des climats froids.

Le MURIER, appellé *petite reine*, est très-estimé ; sa feuille est très-bonne, très-lisse, oblongue et d'une grandeur médiocre. Quant à l'usage et à l'utilité de chacun de ces *Mûriers*, je renvoie les personnes qui élèvent des vers à soie, à ce mot dans le Dictionnaire

de Mr. Valemont de Bomare, dernière édition.

On peut aussi tirer parti de l'émondage des *Mûriers*, comme on fait de celui des *Saules* et des *Peupliers*, ou de tout autre arbre élevé en têtard; ils peuvent encore trouver place dans les remises, sur-tout les *Mûriers blancs*, à cause que les oiseaux sont fort friands de leurs fruits; il y en a même qui préfèrent les merles nourris et engraissés avec ces mûres, et qui assurent qu'ils sont d'un goût plus délicat et plus exquis que ceux qui se sont nourris de cerises et de raisins.

La manière la plus prompte pour multiplier ces *Mûriers*, est par marcottes et boutures: pour le multiplier par la première voie, on choïsit des *Mûriers* jeunes et vigoureux; il faut qu'ils aient de belles feuilles et dix à douze pouces de tour près de la racine; on les plante dans une bonne terre, et on en fait des mères, comme on fait avec l'*Orme*; lorsque toutes ces branches ont poussé assez de racines, on les sépare du *Mûrier* mère, et on les plante en pépinière, à un pied de distance, et les rigoles à deux ou trois pieds.

On le multiplie aussi de boutures; les bou-

tures sont les branches qu'on coupe dans le mois de mars ou d'avril, selon que la saison est avancée, et qu'on plante à quatre pouces l'une de l'autre. Les rigoles doivent être à deux pieds de distance : avant d'enfoncer ces branches en terre, il faut les couper par les deux bouts en bec de flûte, chaque branche doit avoir un pied de long, et doit être de quatre pouces hors de terre. J'ai vu planter des branches très-petites et tendres, dont on avoit fait des boutures dans les mois de juin et juillet de l'année 1768, par Mr. de Rameau de la Motte (ce respectable militaire, retiré du service de S. M. l'Empereur avec le grade de Lieutenant-Colonel, avoit beaucoup de connoissances, acquises par son expérience, dans la culture du *Mûrier blanc* et l'éducation des vers à soie) qui en vouloit faire un essai, qui lui a réussi.

Les *Mûriers* se propagent encore par la greffe en fente, en approche, à œil dormant, etc. et on s'en sert pour multiplier les *Mûriers* à belles feuilles. Mr. de Rameau les faisoit greffer à œil poussant, dès que la sève avoit commencé à travailler, et cette

méthode lui réussissoit très-bien, même mieux que les autres.

Cet arbre demande une culture de deux ou trois labours par an; et comme il conserve sa sève jusqu'aux premières gelées, les bouts des branches et le jeune bois en sont souvent gelés; c'est pourquoi, au printems, on doit avoir soin de retrancher toutes les parties qui auront souffert de la gelée.

Qu'on ne croie point que ce petit accident ne lui soit réservé que dans les pays froids, la même chose lui arrive dans les pays méridionaux, et il n'en résulte aucun mal essentiel : le *Mûrier blanc* résiste fort bien aux froids de nos hivers, car ceux que nous avons essuyés depuis une vingtaine d'années, n'en ont fait périr aucun dans ce pays, quoique jeunes.

J'ai vu dans le Comtat d'Avignon, en Provence et en Languedoc, tailler les *Mûriers* en juin, dès que toutes les feuilles étoient cueillies, et la récolte des vers faite; et lorsque j'en ai demandé la raison, on m'a dit que cette taille faisoit faire aux arbres du bois neuf à la seconde sève.

Les personnes qui cultivent particulièrement cet arbre, pour élever des vers à soie, doivent en faire des haies, des buissons ou des arbres à tête de *Pommier;* ils donnent plus de feuilles, et on à plus d'aisance pour les cueillir.

Pour en faire des haies, on les plante comme les autres arbres, et sur-tout autour de son héritage.

Lorsqu'on en fait des buissons, on coupe l'arbre à un pied de terre, pour lors il poussera beaucoup de branches, qui donneront de belles feuilles, ayant l'attention de conserver tous les ans les jeunes branches, d'autant que les vieilles ne donnent point d'aussi grandes ni d'aussi bonnes feuilles.

Les *Mûriers* qu'on veut élever à tête de de *Pommier* ou, pour mieux dire en têtard, doivent avoir cinq pieds de haut et une belle tête, qu'on pourra couper tous les trois ans, pour que les branches soient plus jeunes, et donnent de meilleures feuilles.

Cet arbre aime sur-tout à être planté autour des héritages et des terres labourables; ils n'y font jamais de tort, et les personnes qui l'auront essayé, en seront convaincues.

En finissant la description du *Mûrier blanc*, je dois observer, d'après le Mémoire de Mr. Seghers, Curé de S. Léonard, et couronné par l'académie de Bruxelles en 1782, que l'écorce, étant enlevée, on trouve dans cet arbre des fibres qui, bien préparées, donnent une bonne quantité d'une espèce de soie : le fil qu'on en fait, dit Mr. Seghers, est d'une force extraordinaire, et on peut le rendre très-fin ; il avoue cependant que la préparation n'en est pas moins coûteuse que celle du lin, etc. L'échantillon que l'académie en a reçu dans le tems, étoit en tout conforme au rapport de l'auteur. J'ajouterai que le public est redevable de cette découverte à Mr. Seghers, mais non pas à Don Melchior Guardia ni au Prieur Antoine Dou, dont il est fait mention dans divers journaux, qui n'en sont pas moins des citoyens utiles à leur patrie.

En un mot, ce *Mûrier*, dont le bois est blanc dans la jeunesse de l'arbre et jaune en vieillissant, est recherché par les tourneurs, les ébénistes, les graveurs, les tonneliers, etc. On peut faire d'assez bons cerceaux avec son

bois, des cordes de son écorce, comme avec celle du *Tilleul*, lorsqu'elle aura été rouie ou trempée dans l'eau pendant long-tems.

Le *MURIER de Virginie à larges feuilles et a fruits noirs*, en anglois *large-leaved Virginian Mulberry*, N°. 3 de Miller, est un arbre robuste, qui s'y élève à environ quarante pieds; il supporte très-bien, en plein air, les froids de l'Angleterre : il doit en avoir d'autres espèces, ou du moins des variétés, dans les contrées de l'Amérique septentrionale, où ces *Mûriers à feuilles velues* ou *rudes au toucher*, sont indigènes. Ne seroit-ce point les feuilles de ces *Mûriers*-là qui y nourriroient ces vers à soie sauvages du nord de l'Amérique, dont parle Mr. Moyse Bertram dans les Transactions philosophiques de Philadelphie, où il rapporte que ces vers sont plus aisés à élever, que ceux qu'on élève en Europe, moins sujets aux maladies, plus tardifs à éclore au printems, ce qui les rassure contre les froids de cette saison, etc.

Le *MURIER à papier*, en latin *Morus papyrifera*, croît naturellement à la Chine, au Japon et dans les îles de la mer du sud,

où les habitans font du papier avec son écorce, et où ils le cultivent expressément sur les hauteurs, ainsi que nous cultivons les *Osiers* dans ce pays-ci; ils leur coupent les jeunes tiges pour avoir son écorce; son feuillage est bigarré, d'un verd noir, rude au toucher et le fruit épineux.

Cet arbre supporte bien les vicissitudes de notre climat, et paroît pouvoir résister aux plus grands froids, puisqu'il n'a point péri par ceux que nous avons éprouvés depuis seize ans. On peut en juger par ceux qui existent dans le parc d'Enghein, où il y en a beaucoup de très-grands et les plus beaux du pays : c'est dans ce beau parc que le feu Duc d'Aremberg ne cessoit, depuis quelques années, de faire élever un nombre infini d'arbres, arbrisseaux et plantes exotiques, aussi utiles qu'agréables, et où le Duc moderne continue à perfectionner ce que son père avoit commencé. Les insulaires de l'île d'Otaïti, dans la mer du sud, appellent ce *Mûrier Aouta*, ils font avec l'écorce de ses branches la plus belle et la plus blanche de leurs étoffes. Etant à Londres en 1771,

avec le feu Duc d'Aremberg, nous en vîmes chez Mrs. Banks et Solander, qui arrivoient de leur grand voyage autour du monde. Ces savans estimables nous dirent que les habitans de ces îles en faisoient des toiles et des étoffes très-légères et de différentes qualités, qu'ils nous montrèrent parmi la multitude des choses curieuses, qu'ils avoient rapportées de leur intéressant voyage : ils nous apprirent que ces étoffes prennent la couleur rouge plus aisément que les autres couleurs; que ces insulaires n'employoient l'écorce de ce *Mûrier* qu'à l'âge de deux ou trois ans, et lorsqu'il a six ou huit pieds de hauteur, et qu'il est un peu plus gros que le pouce, ils ont soin d'arracher les bourgeons qui viennent le long du tronc. Mrs. Bancks et Solander l'ont aussi trouvé dans les deux îles de la nouvelle Zélande, où les habitans en font aussi une étoffe; mais comme cet arbre y est plus rare, ils n'en ont que ce qu'il leur en faut pour la porter comme un ornement, dans les trous qu'ils se font aux oreilles. Le Père du Halde dit aussi que ce *Mûrier* se cultive dans la Chine et au Japon,

où l'on dépouille les branches de leur écorce, pour en faire un papier assez fort pour couvrir les parasols ordinaire, sur-tout quand il est huilé et coloré. Mr. Valmont de Bomare rapporte encore dans son Dictionnaire d'histoire naturelle, que » Mr. de la » Rouvière prétend d'avoir tiré une belle » soie végétale de l'écorce des jeunes bran» ches de *Mûrier*, coupées dans le tems » qu'elles sont en sève, ensuite battues et » rouies. Les femmes de la Louisiane, con» tinue Mr. de Bomare, choisissent pour cette » même production les jets ou pousses, qui » sortent de la souche des *Mûriers*, (c'est-à-dire de toutes les espèces de *Mûriers*, car on fait quelquefois rouir leur bois dans l'eau pour en détacher l'écorce filamenteuse; qui est propre à faire des cordes) et qui ont » quatre ou cinq pieds de haut, elles en » ôtent l'écorce, la font sécher au soleil, » puis elles la battent, pour en faire tomber » la partie extérieure; l'intérieure, qui est » l'écorce fine, reste toute entière; elles bat» tent de réchef cette dernière pour la ren» dre plus fine encore, après quoi elles la

» mettent

» mettent blanchir à la rosée, ensuite elles
» la filent, en font divers ouvrages, tels que
» des réseaux, des franges, souvent même elles
» la tressent et en fabriquent un tissu croisé".

Enfin cette espèce de *Mûrier* qu'on cultive déja beaucoup en France, à cause que sa culture peut être regardée comme une acquisition très-précieuse, en ce qu'il pourra fournir des matières pour faire les plus belles qualités de papier, se multiplie par boutures et par marcottes, et non par graines, parce que nous n'avons encore en Europe que des individus mâles.

MYRTE *du Brabant*, en latin *Myrtus brabantica*, en flamand *Gagel*, en anglois *dutch Myrtle* ou *sweet Willow*.

Ce petit arbrisseau étoit plus connu autrefois qu'à présent et même il étoit recherché, à cause de la bonne odeur de ses fleurs et de ses boutons, et on prétend, du moins à Paris, qu'avec ses branches on en garnissoit les cheminées et les croisées.

Cet arbrisseau aime les lieux incultes, pleins de bruyères, aquatiques et maréca-

geux; on en trouve du côté de Bruges, dans des endroits pareils, à ceux que je viens de désigner; j'en ai vu beaucoup dans plusieurs landes d'Angleterre, sur-tout près de Worsley, d'Henly-Park, dans le parc de Windsor, etc. Il croît abondamment dans les marais et les sables des environs d'Arschot et de Venlo, où on le distingue en espèce propre pour les terreins secs, et en espèce propre pour les marais; il se trouve encore dans d'autres cantons de ce pays. Il fleurit en mai, et son fruit est mûr en août. Cet arbrisseau, qu'on ap- aussi *Saule odorant*, en latin *Myrica*, ressemble à un petit *Saule*; ses tiges sont menues et branchues, hautes de deux pieds et demi, garnies de fleuilles alternes, assez semblables à celles du *Myrte*, mais en quelque sorte blanchâtres, d'une odeur de drogue ou de baume; ses fleurs mâles sont à châtons: comme celle du *Bouleau*: les fleurs femelles croissent sur des individus différens, et sont disposées en grappes, auxquelles succèdent des semences menues, d'une odeur assez forte, couvertes de petites écailles appliquées sur leur surface. Le faisan est singulièrement friand de son fruit, et on m'a assuré que ce gibier est

beaucoup meilleur quand il est nourri et élevé dans les cantons où cet arbrisseau est abondant, par conséquent il convient dans les parcs.

On prétend que ses feuilles prises en infusion théïforme, font une boisson propre à fortifier l'estomac; c'est ce qui aura peut-être été la cause que quelques auteurs ont avancé, mais à tort, que les feuilles de ce *Myrthe* étoient les mêmes que celles du thé, préparé en Chine.

Miller compte trois espèces de *Galé*; la première est celle que je viens de décrire, et les deux autres sont originaires d'Amérique, et bien supérieures à celles d'Europe : les Anglois les cultivent beaucoup, en France on les connoît aussi depuis un certain nombre d'années : voyez ce que j'en dis, à l'article *Arbre-à-cire*, et ce qu'en disent le Dictionnaire d'histoire naturelle, le Traité des arbres et arbustes de M. du Hamel, etc.

MYRTILLE ou *Airelle*, en latin *Vaccinium* ou *Vitis-idæa*, en flamand *Craake-bezien*, en wallon *Craquelinge*, en Anglois *Whortle-berry*.

Cet arbrisseau n'est haut que d'un à deux

pieds tout au plus, et est très-difficile à élever dans les jardins; il croît dans les bois, dans les endroits les plus secs, sur les montagnes, etc. : ses feuilles ressemblent à celles du *Buis*, mais elles sont plus grandes, et moins dures; ses fleurs sont d'une seule pièce, imitant un grélot divisé par ses bords et ses baies globuleuses, et d'un brun violet, elles sont rafraîchissantes, coagulantes et ont un goût astringent, légèrement acide et assez agréable. Mr. Burtin rapporte, dans son mémoire, que j'ai déja eu lieu de citer, que M. Strom en a fait du vin en Suède, en tout semblable au vin rouge; son suc épaissi peut être substitué au *vrai Acacia* d'Egypte, il donne aussi une couleur violette-bleuâtre, propre à teindre la toile et le papier; Pline dit que de son tems on s'en servoit dans les Gaules pour teindre en pourpre les habits des esclaves, etc.

Ce genre d'arbustes est nombreux, Mrs. Miller et du Hamel en décrivent plusieurs, et d'autres en rapportent jusqu'à dix différens, sur-tout originaires de l'Amérique septentrionale; dans le nombre de ceux dont les fruits sont plus ou moins bons à manger, on distingue le *Myrtille des marais de Virginie* à grands

fruits, en latin *Vaccinium oxycoccos*, en anglois *Moss-berries*, *Moor-berries* ou *Cran-berries* : ce petit arbuste, pour ainsi dire rampant, mérite d'être cultivé et naturalisé dans nos terreins tremblans, couverts de mousse ou sujets à être inondés une partie de l'année, (c'est dans de pareils qu'il croît en Amérique) à cause de son fruit, rouge et gros comme une cerise, qui est acide et très-bon à manger en compote, au rapport de Mr. du Hamel; et qui a de plus l'avantage de se conserver très-long-tems sans se gâter.

NEFLIER, en latin *Mespilus sylvestris*, en flamand *Mespelen*, en wallon *Nespelly*, en anglois *Medlar*.

Cet arbrisseau est de la première grandeur, il est assez commun dans les bois, et comme on y trouve du plant qui y lève de lui-même, sous les vieux *Nefliers*; on peut le faire arracher et le planter en pépinière, pour recevoir la greffe des espèces rares.

Le *Néflier* se multiplie par les marcottes et par les semences, qui ne lèvent que la

deuxième année; on peut les voir lever dès la première, en prenant la précaution de mettre les fruits, quand ils sont mûrs, lits par lits avec de la terre un peu humide, pour les semer au printems suivant dans des terrines sur couche.

Le bois en est dur et pliant, devient jaune en séchant et fournit de bon charbon : on en fait des cannes, des fouets et des lignes pour la pêche. Son fruit, qu'on appelle *nèfle*, a un goût doux, vineux et très-agréable.

Le *Néflier*, et sur-tout son fruit, a beaucoup de propriétés, et on en fait usage dans la médecine.

Le *NÉFLIER à gros fruit* ou *de Hollande*, a le bois plus fort, la feuille plus grande et le fruit plus gros et plus charnu; aussi lorsque ces grosses nèfles sont molles, elles sont beaucoup moins délicates et moins relevées que les sauvages.

Le *NÉFLIER à fruit sans noyaux* porte des nèfles qui n'ont pas de noyaux, et qui joignent à cet avantage celui d'être délicates et de mollir entièrement en peu de tems, c'est ce qui leur donne la préférence sur toutes les autres.

Les autres variétés, dont les variations sont légères, peuvent se cultiver, sans que je perde mon tems à les décrire, d'autant que leurs différences sont peu considérables, et quelquefois même peu constantes.

Ces grands arbrisseaux aiment les fonds gras et humides, exposés au nord et près des eaux : on les greffe en écusson et en fente sur le *Coignassier* pour les terreins humides, et sur l'*Epine blanche* pour les secs.

NERPRUN, en latin *Rhamnus catharticus*, en flamand *Rhyn-besien* ou *Rhams-besien*, en wallon *Burge épine*, en anglois *Buckthorn*.

Cet arbrisseau croît naturellement dans plusieurs endroits incultes de nos provinces, sur-tout dans celle de Luxembourg, dans la Faigne et les bois des environs de Chimay : il s'élève de semences et de plants enracinés qu'on trouve auprès des gros pieds ; les paysans se purgent avec ses baies, d'où lui sera venu le nom patois de *Burge-épine* pour *Purge-épine*, à cause de leur propriété purgative, qui l'est

au point que les *Pruniers* et les *Cerisiers* qu'on y greffe, contractent la même vertu.

Quoique le *Nerprun* ne soit guères dans le cas d'être recherché pour l'éclat de ses fleurs, on fera cependant fort bien d'en mettre dans les remises; car les oiseaux se nourrissent de son fruit: son bois ressemble beaucoup à celui de l'*Epine noire*, et avec les tiges on en fait également de très-beaux bâtons. On pourra reconnoître cet arbrisseau, en ce qu'il a l'écorce brune et cendrée, assez semblable à celle du *Cerisier*; ses feuilles sont d'un verd foncé finement dentelées, et ayant quelque ressemblance avec celles du *Pommier* sauvage, quoique plus petites, et les branches avec celles du *Poirier* sauvage; les fleurs naissent par petits bouquets des aiselles des feuilles, auxquelles succèdent des baies rondes, vertes et puis noires, lorsqu'elles sont mûres; elles donnent un fort beau verd, que les enlumineurs et les peintres en mignature nomment *verd de vessie*, en flamand *lapgroen-verve*; et avec l'extrait qu'on prépare de ses baies, dit Mr. Burtin, on fait un syrop,

qu'on substitue à la scammonée et qui est beaucoup moins violent qu'elle.

Un amateur de mes amis m'a mandé qu'il lui sembloit que l'écorce de *Nerprun* étoit assez filamenteuse pour en faire des essais, dont les résultats pourroient devenir utiles pour les arts.

Les baies du petit *Nerprun* (*rhamnus catharticus minor*) que j'ai vu sur-tout aux environs d'Avignon et d'Aix en Provence, fournissent la *graine d'Avignon*, qui sert à teindre la soie de couleur jaune ou de couleur d'or : ce beau jaune, incorporé avec l'alun, le blanc de plomb, la marne ou la terre calcaire, forme le *stil-de-grain*.

Dodonæus rapporte que les trois *Nerpruns* ou *Rhamnus*, qu'il décrit; savoir, *Rhamnus primus*, *Rhamnus secundus* ou *Oleaster germanica*, *Rhamnus tertius* ou *niger*, sont aussi connus en France sous le nom de *Bourge-épine* ou *Nerprun*, et en Hollande sous celui de *Duyn-besien*.

NOISETIER ou *Coudrier*, en latin *Corylus*, en flamand *Haselaer* ou *Hasel-boom*, en wallon *Noiselly*, en anglois *Hazel* ou *Nut-tree*.

Le *Noisetier*, qu'on nomme en latin *Corylus silvestris*, est fort commun dans ce pays, et la plupart de nos bois-taillis en sont remplis : l'usage ordinaire de nos provinces, surtout du Brabant et du Hainaut, est de le couper à neuf ou dix ans pour en faire des cercles, qui sont fort bons et dont tous nos tonneliers se servent : les vanniers, les chandeliers l'emploient aussi.

Il se multiplie en semant les noisettes, mais plus communément par marcottes ou par plants enracinés. Quoique les *Noisetiers* soient des arbrisseaux de médiocre grandeur, feu Mr. d'Aubenton m'a dit d'en avoir vu de fort vieux, qui avoient quarante pieds de haut, et plus de deux pieds de tour, qui ne dépérissoient point encore.

Il y a plusieurs espèces ou variétés plus ou moins estimables par leurs fruits, dont

je parlerai dans l'instant : les meilleures nous viennent du Lyonnois, d'Espagne, d'Italie, de la Provence, etc. Les unes ont leurs fruits gros, ronds, anguleux et blancs; les autres les ont rouges, ronds et en grappes. Tous ces *Noisetiers* francs sont des arbrisseaux qu'on cultive et qu'on élève plutôt dans les potagers que dans les bois; cependant on en peut garnir les côteaux où le sol est mauvais, et en faire des remises.

Le bois du *Noisetier* est tendre et pliant, et lorsqu'il est d'un petit volume, il est plus utile qu'ayant plus de grosseur : on s'est aussi assuré, par plusieurs expériences, qu'il dure trois fois davantage, lorsqu'il a été coupé dans le tems de la chûte des feuilles, que celui qui a été abattu pendant l'hiver, ou au commencement du printems, aussi ai-je remarqué, dans certains cantons du Hainaut, que le bucherons s'y prenoient dans ce temslà, pour exploiter les taillis de *Noisetier*, et mettoient tout de suite à part les perches qu'ils jugeoient propres à faire des cercles.

Les noisettes sont astringentes, indigestes et ventueuses; on prétend qu'elles nourris-

sent plus en général que les noix, on en tire une huile par expression, propre à garnir la tête et les tempes de cheveux, à adoucir la peau, etc. : elle est aussi douce et très-utile pour la toux invétérée.

Les espèces ou variétés les plus recherchées, sont les suivantes :

Le *NOISETIER* ou *aveline d'Espagne* à fruit gros et anguleux.

Le *NOISETIER franc* ou *cultivé* à fruit blanc et oblong et le même à fruit long et rouge, ce sont les N^{os}. 3, 4 et 5 de du Hamel, leurs fruits sont fort bons à manger et très-délicats, par conséquent les meilleurs et les plus propres pour la table; le N°. 5 à l'avantage de pousser plus droit que les autres.

Le *NOISETIER cultivé* ou *aveline* à fruit rond fort gros et le *NOISETIER du Levant*, N^{os}. 2 et 8 de du Hamel, ont leurs fruits plus gros, aussi bons à manger, mais moins délicats que ceux des précédens : ces deux *Noisetiers* sont originaires du levant; je vais, dans l'instant, m'étendre un peu davantage sur celui du *Levant* ou de *Byzance*.

Le *CLUSTER Nut* des Anglois est le *Noisetier à gros bouquets*, ainsi appellé de ses fruits qu'il porte par bouquets à l'extrêmité des branches, en latin *Corylus uncibus in racemum congestis.*

Le *NOISETIER du Levant* ou *de Bysance*, N°. 8 de du Hamel et N°. 3 de l'abrégé du Dictionnaire de Miller, le *Corylus Colurna* de Linnæus, mérite d'être cultivé, à cause de son bois qui est fort beau, d'un grain très-fin et dont la couleur est semblable à celle du *bois de Ste. Lucie*, espèce de *Cerisier* que j'ai décrite à son article; il est recherché pour les ouvrages de marqueterie, sur-tout à Vienne en Autriche, où il est connu et employé, il y vient des planches, même de trois pieds de large, qu'on tire de la Turquie et de la Dalmatie par le Danube : ce *Noisetier* devient grand, mais pour le forcer à devenir arbre on doit l'élaguer tous les ans et lui retrancher tous les jets qu'il pousse au pied; je tiens cette observation de Mr. de Wevelinchoven, gentil-homme très-curieux, qui lui avoit été communiquée autrefois de Dalmatie par un Jesuite, très-savant botaniste.

Ce *Noisetier* peut se greffer, avec succès, sur le *Noisetier des bois*, en fente ou en approche; la greffe en approche est en général la plus certaine pour tous les arbres, parce que la branche greffée, dit Mr. Adanson, tenant encore à son pied, en tire toujours de la nourriture jusqu'à ce que son union avec le sujet soit parfaite : les *Noisetiers du Levant*, qu'on tire des pépinières de Hollande, sont greffés en approche; Mr. Haller rapporte qu'il a vu en 1726 un *Noisetier* de quarante pieds de haut sur plus de deux pieds de tour, dans le jardin de Leyde, qui y avoit été planté par Charles de l'Ecluse, et que c'étoit une variété du Levant.

Je terminerai cet article par la réflexion d'un auteur moderne, au sujet de la prétendue vertu des branches de *Noisetier*, pour découvrir des sources et des mines, qui dit : » que ses vertus surnaturelles sont des pro» priétés imaginaires et superstitieuses, dont » des fourbes abusent tous les jours pour » tromper la crédulité des gens infatués » d'anciens préjugés; heureusement, conclut-

» il, que les dupes en ce genre, sont le plus » petit nombre des citoyens «.

NOYER, en latin *Nux juglans*, en flamand *Noote-Boom*, en wallon *Gailly* ou *Gaillier*, en anglois *Walnut.*

Le *Noyer*, ainsi que le *Noisetier*, est originaire de l'Asie mineure, et quoiqu'il souffre encore par des hivers rigoureux, il est depuis long-tems naturalisé dans notre climat; on suppose que c'est l'hiver de 1709 qui l'a rendu plus rare ou peut-être que son bois étant moins recherché depuis la découverte de l'Amérique, d'où l'on a tiré des bois plus précieux, on en a négligé la culture et les plantations; cependant on devroit en revenir et planter le *Noyer*, ainsi que les espèces et variétés indigènes et exotiques, dans les terres qu'il aime le plus, n'étant d'ailleurs point difficile sur le choix : mais il dépérit bientôt lorsqu'il se trouve planté dans des fonds trop aquatiques.

Cet arbre est d'une très- grande utilité, tant à cause de son fruit, qu'à cause de son bois; lorsque c'est pour avoir du ftuit qu'on

veut élèver des *Noyers* il faut les transplanter plusieurs fois, dit Mr. de la Bretonnerie, et des espèces dont la coque de noix est tendre, les fruits en seront plus beaux, on les aura plus promptement et en plus grande quantité; mais lorsqu'on veut les élèver, en vue de tirer parti de leur bois, il faut planter les noix en place et de l'espèce à coque dure, c'est le moyen, continue le même auteur, d'avoir de beaux arbres et d'en accélérer l'accroissement : il est à désirer que le goût qui ne cesse de se répandre de plus en plus pour la culture des arbres utiles et agréables, ne nous bornera plus à l'avenir à élèver les *Noyers* simplement pour leurs fruits, qu'on appelle *noix*; et *cerneaux*; lorsqu'on les mange avant leur maturiré, et l'écorce verte qui les enveloppe *brou.*

On fait grand usage du fruit des *Noyers*, on le confit avec et sans le brou; on en fait du ratafiat de santé; l'un et l'autre fortifient l'estomac, corrigent la mauvaise haleine, etc : on en retire une première huile, par expression, que j'ai vu préférer, par quelques personnes, au beurre et à l'huile d'olive, elle fait

fait de bonnes fritures, en vieillissant: elle devient propre à plusieurs emplâtres, etc. On en retire une seconde huile; en un mot, toutes les parties du *Noyer* sont en usage en médecine, et les arts l'emploient comme un arbre très-précieux.

On se sert de la racine du *Noyer*, de son écorce, de sa feuille et du brou pour teindre les étoffes, en café, couleur de noisette et les bois blancs et autres en couleur de *Noyer*; ceux qui ne connoissent point les moyens d'en faire usage, peuvent consulter les livres qui les indiquent, d'autant que les bornes de cet ouvrage m'empêchent d'entrer dans tout ce détail.

Je ne puis oublier d'observer combien les noix sèches sont malsaines à manger, mais très-utiles pour l'huile qu'on en tire et qui sert à quantité d'usages dans la médecine dans les arts et dans le ménage: le zeste qui sépare les lobes de l'amande du *Noyer*, résiste puissamment à la gangrêne, etc: la décoction, de ses feuilles ou l'eau, dans laquelle on aura fait tremper du brou pendant quelque tems, empêche les chevaux d'être tourmenté des

mouches dans la journée, lorsqu'on s'en sert pour les éponger.

Comme cet arbre se multiplie de semences, il s'en forme beaucoup de variétés, et il n'y a de différence dans la qualité deleur bois, que suivant le terrein sec ou humide, où ils ont été élèvés.

Les *Noyers* d'Europe les plus faciles, les plus profitables et dont les noix sont les plus belles, sont :

1°. Le *NOYER à noix ronde.*

2°. Le *NOYER à noix à coque tendre et longue*: c'est celui qu'il faut planter de préférence; sa coquille est blanche et se casse très-aisément, mais il rapporte moins que le précédent.

3°. Le *NOYER à gros fruit* croît plus vîte et fait un plus grand arbre que les autres ; sa noix n'est bonne qu'à manger fraîche, en cerneaux ou confite.

4°. Le *NOYER à fruit dur* ou *à noix anguleuse* est le seul qu'il faut planter pour le bois, d'autant que c'est le plus dur, le plus fort, le plus veiné et le plus beau.

L'usage ordinaire de multiplier cet arbre est d'en planter les noix (voyez à ce sujet le

chap. 3 de cet ouvrage). On a tenté de le greffer en couronne, en fente, en écusson, mais toujours avec peu de succès : Miller dit qu'on ne doit en attendre que de celle en approche, et Mr. Cabanis, dans *son Essai sur la greffe*, dit que sa pratique ordinaire est de le greffer en flûte vers la fin d'avril, ou d'attendre que la forte saillie de sa sève soit passée. Ceux qui voudront en savoir davantage au au sujet des greffes de cet arbre, sont priés de consulter les mémoires de la société économique de Berne, année 1764, tome 3 pag. 113 : j'ajouterai, d'après Mr. Cabanis, qu'en fait de *Noyers*, il faut toujours préférer ceux plus tardifs à pousser, comme tous les *Noyers de St. Jean*, pour éviter les dernières gelées du printems, le plus à redouter pour nos fruits en général, ainsi que nous l'avons encore éprouvé ces dernières années.

On s'étonne, chaque année, et on ne cesse de se plaindre du dégât que font les gelées tardives, on ne cesse de répéter que la température de l'air est changée, dit Mr. l'Abbé Rozier, que les saisons ne sont plus les mêmes, et on ne réfléchit pas qu'elles ont une révolution qui

dure dix-huit ans, et que le changement visible de la température, dans un très-grand nombre de pays de l'Europe, est dû à l'abaissement des grands abris qui ne sont plus les mêmes : voyez *Abri*, *Climat*, *Défrichement*, dans le cours complet d'agriculture. Comme je viens d'avoir dit plus haut que la *greffe en écusson* avoit toujours été tentée avec peu de succès sur les *Noyers*, je vais rapporter le précis de la lettre de Mr. Duvaute à Mr. l'Abbé Rozier, qui lui a mandé qu'au courrier près de Crest, en Dauphiné ; cette greffe étoit en usage et qu'il avoit pour lui, non-seulement l'expérience de dix ans de greffer ainsi de gros *Noyers* et des *Noyers* de pépinières, mais encore la pratique commune de la même greffe à six lieues à la ronde de son habitation. Ce sont des faits, lui écrivoit-il, sur lesquels vous pouvez compter et me citer, comme garant de leur authenticité. Les amateurs qui voudront en connoître tout le détail, sont priés de consulter le 7me. vol. du *Cours complet d'Agriculture*, pag. 99.

Ces arbres aiment mieux d'être transplantés à l'âge de deux, trois ou six ans; on

doit retrancher fort peu de leurs racines et de leurs grosses branches, et ne point couper le sommet en les plantant, c'est-à-dire lorsqu'ils sont jeunes, parce qu'alors leur bois est creux, tendre et moëlleux; observation rapportée par feu Mr. d'Aubenton, subdélégué à Montbard : les *Noyers* ne réussissent pas en massifs de bois, ils se plaisent dans les vignes (ce que j'ai été à portée de voir plus d'une fois) et le long des terres labourées ; ils ne se soutiennent en quinconce qu'autant qu'on a soin d'en labourer le pied; lorsqu'on en veut faire du bois de service, on les plante plus près les uns des autres, pour qu'ils s'élèvent davantage que les *Noyers* pour fruit, qu'on espace au moins à trente ou quarante pieds, ayant toujonrs égard de les faire profiter des labours.

Le bois de *Noyer* devient blanc et tendre, dans les terreins humides, mais sur le gravier il est de meilleure qualité, d'ailleurs il vient assez bien dans toutes sortes de terres, même dans celles qui ont peu de fond.

Il est à observer que les *Noyers* réussissent généralement bien, étant plantés au prin-

tems, mais que, quant à l'élaguage, il ne doit jamais se faire dans ce tems-là : on doit, tout au contraire (supposé qu'il soit nécessaire) le faire au commencement de septembre, ou même dans les chaleurs, ayant grand soin de couper les branches au ras du tronc : ces arbres sont aussi du nombre de ceux, qui attirent la foudre, il est bon d'en être prévenu pour l'éviter en tems d'orage, quoiqu'en général il y ait un danger réel en cherchant, pendant l'orage, un abri sous les arbres, surtout sous les arbres isolés.

Il est encore à remarquer que les noix fraîches sont moins mal-saines, et que leur nourriture passe même pour faire du bon sang et restaurer les forces viriles, au lieu que séches elles causent des maux de gorge et de tête, et excitent à tousser : ces mauvaises qualités peuvent se corriger, en les faisant tremper quelque tems dans du vin ou de l'eau, et en ôtant ensuite la pellicule : l'école de Salerne dit : *post pices nuces, post carnea caseus adsit* : c'est-à-dire, après le poisson mangez des noix, après la viande du fromage : les médecins donnent pour raison que, le

poisson étant une nourriture gluante, et qui se corrompt facilement dans l'estomac, les noix corrigent ce défaut, parce qu'elles échauffent naturellement et avancent la digestion : le régime maigre ne peut donc que nuire aux personnes qui s'y astreignent ; aussi tout homme sage et non prévenu, ne peut qu'applaudir aux vues des législateurs, qui ont su le restreindre dans leurs Etats.

On sait assez combien l'usage des entes perfectionne les fruits : j'ai fait voir à la fin du chap. 3 de cet ouvrage qu'il étoit connu en Chine de tems immémorial : l'excellente récolte de noix qu'on fit à Grenoble, en 1777, en est une nouvelle preuve, car on prétend qu'elle est dûe aux *Noyers* entés, qui, étant plus tardifs à pousser, sont aussi bien moins exposés à la gelée et donnent de plus beaux fruits. J'ai indiqué au sujet des greffes du *Noyer*, une source où on pouvoit puiser des connoissances à cet égard et des moyens sûrs pour réussir.

Je passe à présent à la description des *Noyers* d'Amérique, qui commencent à être les plus connus en Europe, sur-tout en Angle-

terre et en France, dont la variété est infinie et qui ont la beauté et la singularité en partage; mais dont la qualité n'est généralement point aussi bonne que les nôtres.

N°. 1 *NOYER noir de Virginie* et *de Canada à fruit noir* et *rond*, en anglois *Black Virginia Walnut*, N°. 2. de Miller : ce *Noyer* croît à une grande hauteur dans le nord de l'Amérique, où il acquiert jusqu'à soixante pieds de haut, sur deux et trois de diamêtre, son accroissement est très-prompt dans un sol humide et riche, et l'arbre très-beau; ses feuilles sont composées de cinq ou six folioles terminées en pointe; lorsqu'on les froisse, elles répandent une forte odeur aromatique; la coquille de ses noix donne une teinture d'une très-belle couleur brune, elle est très-dure et épaisse, et à peu près rustiquée ou striée irrégulièrement, comme le noyau des pêches, l'amande en est petite, mais fort douce (*); cette

(*) Mr. de Malesherbes, Ministre d'Etat et savant distingué, m'a mandé de Paris que le fruit de ce *Noyer* n'est pas bon à manger, mais que l'arbre est beau et le bois excellent.

espèce de *Noyers*, comme la suivante, vient très-bien au jardin botanique de Louvain; leur hauteur, du pied aux branches, est de vingt-cinq pieds, et leur grosseur de quatre pieds, trois pouces.

N°. 2. *NOYER noir de Virginie et de Canada à fruit oblong très-profondément sillonné*, en anglois *Black Virginia walnut, wit an oblong fruit verry deeply furrowed*, N°. 3. de Miller: ce *Noyer* croît aussi naturellement dans l'Amérique septentrionale, où il parvient à une plus grande hauteur que le précédent, et dont l'accroissement et le sol sont les mêmes; ses feuilles sont composées de sept ou huit folioles formées en cœur, grandes à leurs bases; ses noix sont fort longues et donnent beaucoup d'huile, leur coquille est profondement sillonnée et dure, et aussi fort semblable à un noyau de pêche, l'amande en est petite, mais de beaucoup de saveur; son bois fait de très-beaux meubles.

L'amande des noix de ces *Noyers* conserve tellement son humidité, dit M. Duhamel, qu'elle est aussi fraîche à Pâques que les nôtres au mois de septembre: leur bois est plus

coloré que le nôtre : quelquefois presque noir, et ses pores fort larges.

N°. 3. *NOYER blanc de Virginie*, en anglois *White Virginia walnut*, N°. 4. de Miller : ce *Noyer* est très-commun dans plusieurs parties du nord de l'Amérique, où on l'appelle en anglois, *Hyckery-nut*, ses feuilles sont composées de deux ou trois folioles terminées par un impair, elles sont d'un verd tendre et dentelées sur les bords, ses noix ressemblent à celle de notre *Noyer* ordinaire; mais la coquille n'est point sillonnée et la couleur en est plus tendre : ce *Noyer* pousse fort vîte, son bois est blanc et fort liant, quand il est jeune; on en fait peu de cas, quand il est vieux.

On en distingue *à gros* et *à petits fruits*, *à amandes améres* (c'est celui peut-être dont les noix sont pernicieuses) et *à amandes douces* (*).

(*) Je pense que la *Noyer*, dont le fruit n'est pas mangeable et que Mr. de Malesherbes cultive dans ses terres où il donne des fruits mûrs, mais fort rarement et en petite quantité, est peut-être celui aux amandes amères.

Sont-ce des espèces, ou sont-ce des variétés ? c'est ce que j'ignore ; celui dont l'écorce est hérissée s'élève jusqu'à soixante-dix pieds ; son bois est dur et compact et ses noix sont les meilleures, dit-on, qu'il y ait en Amérique ; on trouve encore dans les parties septentrionales de ce continent le *Noyer blanc aquatique*, qui fait un très-grand arbre (*), plusieurs autres, dont je n'ai point assez de notions pour les décrire.

N°. 4. *NOYER pacanier de la Louisiane*, en anglois *White walnut witht a Smaller fruit and a Smooth bark*, N°. 5. de Miller : ce *Noyer*, dont le fruit a la figure d'une noix muscade et qu'on nomme *Pacanne*, a ses feuilles composées de trois ou cinq folioles dentelées et

---

(*) Ne seroit-ce pas le *Noyer à feuilles de Frêne* dont m'a parlé Mr. de Malesherbes et qu'il possède dans ses vastes plantations, ce *Noyer* a une propriété, m'écrit-il, que n'ont pas les autres, c'est qu'il reprend facilement de greffe sur le *Noyer d'Europe* : cet estimable savant avoue qu'il n'en a jamais vu le fruit ni rien lu dans les auteurs sur cette espèce ou variété de *Noyer*. On en trouve encore.

très-veinées en tous sens : la noix pacane est fort bonne, dit Mr. Duhamel, son écorce n'est pas fort dure et son amande participe un peu du goût de la noisette, cet arbre ne parvient point à une aussi grande hauteur que le *Noyer* précédent. Le Marquis de Turgot a réussi à greffer ce *Noyer* sur le commun : il existe aussi à Louvain dans le jardin botanique.

N°. 5. *NOYER blanc à fruit oval, et à écorce couverte d'écailles*, N°. 6. de Miller : ce *Noyer* croît aussi naturellement dans l'Amérique septentrionale, où il ne parvient qu'à une hauteur moyenne et où les Anglo-Américains lui donnent le nom de *Shagbark*, à cause que ses branches se couvrent en vieillissant d'écailles raboteuses ; ses feuilles sont composées de trois folioles d'un verd obscur, ses noix sont ovales et leurs coquilles blanches, dures et unies, l'amande en est fort douce, mais petite.

Les amateurs, qui désireront de se pourvoir des espèces ou variétés de *Noyer*, tant indigènes qu'exotiques, que je viens de faire connoître, pourront s'adresser aux pépinières étrangères et du pays, dont je parlerai à la fin de cet ouvrage.

OBIER, en latin *Opulus*, en flamand *Water-Ulier* ou *Swelken-boom* ou *Leyster-hout*, en anglois *Marsh-Elder.*

L'*Obier* est un arbrisseau peu délicat tous les terreins lui conviennent, cependant il préfère les endroits marécageux et le bord des eaux; son écorce est grisâtre, ses baies, presque rondes, sont rouges, et ses feuilles découpées comme celles du *Groseillier* à grappes. Comme les oiseaux sont fort friands des baies de l'*Obier*, (que les oiseleurs flamands nomment pour cela *Leyster-hout*) il convient d'en mettre dans les remises, et à cause de ses fleurs, dans les bosquets du printems; on le trouve dans nos bois et dans nos haies: il fleurit en mai, ses fruits sont mûrs en automne et restent assez souvent sur l'arbre une partie de l'hiver. Plusieurs auteurs l'ont appellé *Sambucus aquatica*, *Sureau d'eau*, en flamand *Water-vlier* (*). Il vient de semence,

(*) Dodonœus rapporte que *Valerius Cordus*

mais on a coutume de le multiplier par marcottes ou drageons enracinés.

L'OBIER *stérile* qu'on élève dans presque tous les jardins, et à présent dans les bosquets, sur-tout du printems, en est une variété, qu'on recherche beaucoup pour la beauté singulière et le blanc éclatant de ses fleurs, qui sont comme de grosses boules suspendues aux branches ; ce grand arbrisseau ne peut se multiplier que par marcottes et surgeons : on l'appelle aussi *Rose-Gueldre*, *Pelotte* ou *Boule de neige*, en flamand *Sneeuw-bal* et en anglois *Snowball-tree*.

L'OBIER *à feuilles panachées*, dont les fleurs sont aussi disposées en boule, mérite une place dans nos jardins et nos bosquets, de même que le suivant.

L'OBIER *précoce de Canada* ou le *Pimina* des Canadiens, dont les feuilles sont pointues et dentelées et les fleurs stériles et plus grandes ; il fleurit avant les autres

---

l'appelle *Lycostaphilos femina*, *Wolfs-Bezien*, en flamand, *raisins de loup*, en françois ; et le *Lycostaphilos mas*, est l'autre espéce ou variété, connue sous le nom de *Boule de neige*.

Olivier *sauvage* en latin *Elœagnus*, en flamand, d'après Dodonæus, *Witte Jujuben*, en anglois *Oleaster* ou *Wild-Olive.*

Cet arbre, connu sous le nom d'*Olivier de Bohême*, croît naturellement dans le levant et se cultive facilement dans notre climat, ainsi que j'en ai l'expérience; on en voit de grands dans le parc d'Enghien : il vient de boutures, et n'exige aucune attention sur la nature du terrein, il est de médiocre grandeur et n'est point beau; mais, ce qui le doit faire rechercher, pour la décoration des bosquets de la fin du printems, est la prodigieuse quantité de fleurs petites et jaunes, dont il se charge dans le mois de juin, qui répandent alors, sur-tout vers le soir, une odeur très-forte, dans l'endroit où il est planté; cette odeur est cependant agréable, lorsqu'on en est un peu éloigné. On peut aussi placer cet arbre (qu'on appelle aussi *Olivier sauvage épineux*, ayant ses branches armées de longues pointes) dans les bosquets d'automne, il ne quitte ses feuilles que dans le tems des

fortes gelées; son bois est tendre et se rompt aisément,

L'*OLIVIER sauvage non épineux* croît, comme le précédent, dans le levant; ses feuilles sont plus longues et moins larges et ses fleurs plus odorantes.

Ces arbres s'élèvent à douze ou quatorze pieds, dit Miller, et ne sont pas de très-longue durée : on les multiplie aisément par marcottes et boutures.

Columelle l'a appellé *Zizyphus alba*, Pline *Zirzyphus Cappadociæ*, (peut-être entendent-ils parler de tous les deux) ils disent qu'il a beaucoup de rapport avec le *Jujubier*, quant à la manière dont ses feuilles s'ouvrent, et les fleurs s'épanouissent, ainsi que par l'odeur qu'elles répandent, et les fruits qu'elles donnent; mais quant à la ressemblance, il ne diffère point de l'*Olivier*.

Les Italiens lui donnent le nom de *Sycomoro falso*, *Albero del Paradiso*, quelques Latins celui de *Oleastrum* ou *Oleaster*, mais la plupart l'appellent *Zizypha Cappadociæ Belloni*, *Zizypha candida clusii*, et *Zizyphus alba*; d'autres, *Olea bohemica* ou *Elæagnus Matthiolis*;

thioli; les Espagnols de Grenade et de Castille l'appellent *Arbol Parayso*; il y en a qui l'ont appellé en françois *Jujubier-blanc* ou *Olivastre*.

Le docteur Hasselquist dit, dans son voyage dans le levant, que c'est de lui qu'on tire l'huile de Jéricho, c'est-à-dire peut-être de tous les deux, puisqu'ils croissent également dans le levant et qu'ils ont la même ressemblance et les mêmes propriétés à peu de chose près.

ORME en latin *Ulmus*, en flamand *Olmboom*, en wallon *Ourme*, en anglois *Elmtree*.

Quoique cet arbre et ses principales espèces ou variétés soient assez connues, même dans ce pays (où il y a eu un moment d'enthousiasme pour ne s'attacher qu'à sa culture et à sa multiplication au préjudice d'autres arbres aussi utiles à cultiver que lui) je ne puis me dispenser d'entrer dans quelques détails, d'autant que l'*Orme* n'est point un arbre à mépriser, mais bien la manie de ne s'ê-

tre voué qu'à cette espèce de bois : la fureur des modes est si grande, qu'on adopte tout sans réfléchir aux suites qui en résultent ; celle-ci est du nombre, et si des propriétaires l'ont suivie aveuglément, d'autres s'en sont apperçus assez tôt, pour reprendre les espèces d'arbres (dont le débit et la réussite pouvoient être le plus avantageux à leur canton, et où le sol en même tems leur étoit le plus propre) sans cependant négliger les plantations d'*Ormes*, dès que le terrein leur étoit favorable.

L'*Orme* qui n'a été multiplié en France que depuis François I, et qui est presqu'inconnu dans les forêts, est un des beaux arbres forestiers ; mais aussi il est du nombre de ceux qui produisent le plus de variétés dès qu'on veut le multiplier par les semences ; c'est pourquoi lorsqu'on veut élever la même variété, on doit faire usage des marcottes, et même de la greffe en écusson, à œil-dormant.

J'aurois bien voulu pouvoir faciliter la connoissance des diverses espèces ou variétés d'*Ormes* ; mais comme leur nombre est prodigieux, sur-tout quand cet arbre a été mul-

tiplié par semences, au point que les uns portent des feuilles presque moins larges que l'ongle, d'autres en ont de plus grandes que la main, quelquefois très-rudes, ou plus molles : tantôt les arbres s'élèvent fort inégalement, et tantôt ils rapprochent leurs branches près du tronc, ou les étendent plus ou moins en tout sens. Je n'ai voulu décrire et faire connoître que les *Ormes* les plus recherchés, ou le plus dans le cas de l'être par leurs qualités.

N°. 1. Le *MONTAGNARD*, (c'est l'*Ulmus campestris* en latin. On l'aime beaucoup en Angleterre dans les bois, et il est très-commun dans le nord-ouest de cette île.) a les branches écartées et peu garnies et le bois fort rustique. Dodonæus l'appelle *Herseleer* : il dit que cet arbre croît volontiers dans des bois épais, et qu'on en trouve beaucoup dans les Ardennes et dans la forêt de Sogne en Brabant. Les anciens l'appelloient l'*Orme de Gaule*.

N°. 2. L'*ORME-teille*, ou *Orme-tilleul*, ou *Ypreau* en France, à cause qu'il y fut apporté d'Ypres, N°. 2 de Miller et de du Hamel, croît

naturellement dans quelques parties septentrionales de l'Angleterre, où on l'appelle fréquemment *Witch Hazel*, à cause de la ressemblance de ses feuilles et de ses jeunes pousses avec celles du *Noisetier*, je l'ai trouvé quelquefois dans des bois de ce pays, où les paysans lui donnoient le nom impropre de *Noisetier sauvage* : cet *Orme* croît fort vîte, et a le bois tendre, dont les menuisiers tirent encore parti, quoiqu'en général Mr. du Hamel et d'autres en aient fait peu de cas et n'aient jamais cherché à le multiplier beaucoup.

N°. 3. L'*ORME-tortillard* de du Hamel, improprement *Orme-mâle* ; et dans ce pays, *Orme-maigre*, en latin *Ulmus foliis exiguis, ramis compresis*, réussit merveilleusement, lorsqu'il est planté en lisières ; ses feuilles sont moins grandes, plus rudes et d'un verd plus foncé que celles du suivant ; son écorce est plus raboteuse et son tronc est relevé, quelquefois en plusieurs endroits par des petites bosses ; c'est peut-être à cause de cela qu'on l'appelle *Gras-ripeux* dans les environs de Lille en Flandre, et *Rap-Olm* en flamand : son bois, dit Mr. du Hamel, est fort dur,

très-liant, excellent pour le charronnage, et ses fibres paroissent comme liées et en quelque manière entortillées les unes dans les autres; c'est aussi à cause de cela que cet *Orme* est appellé *Tortillard*: voyez son traité sur l'*exploitation des bois* et celui de Mr. Roux sur les *arbres à ouvrer.* » Son bois continue le » même auteur, ne se prête point à la fente, » et est trop rebours pour que les menuisiers » puissent le travailler, mais il est excellent » pour le charronnage: on en fait des moyeux » et des jantes de roues, des écrous, des » arbres de pressoir et quantité d'autres ser» vices qui exigent de la force; le bois de » cet *Orme* a même cette propriété singu» lière que son aubier est si ferme, quand » il n'est pas trop sec, que pour faire des bons » moyeux de roues, les charrons choisissent » les morceaux de la grosseur que doivent » avoir leurs moyeux, afin de conserver le » plus d'aubier qu'il est possible.

Mr. du Hamel s'est même attaché à multiplier, par préférence, cette espèce d'*Orme*, à cause que le feuillage en est fort beau, et le bois infiniment plus utile que celui des au-

tres *Ormes* : c'est aussi ce que m'ont dit la plûpart des bucherons de nos provinces belgiques. Avant de terminer la description de cet *Orme*, il est à observer que c'est celui qui, depuis quelques années, a joué un certain rôle dans la médecine sous le nom d'*Orme piramidal*, et dont les propriétés médecinales, pour lesquelles on l'avoit vanté, se réduisent presqu'à rien. (voyez les remarques critiques insérées dans la gazette de santé du 14 septembre 1783.) D'ailleurs cette découverte ne pouvoit passer pour récente, puisqu'on trouve rapporté par le docteur Erneste, dans les éphémérides d'Allemagne, année 1727, qu'on a fait usage de l'écorce moyenne de l'*Orme* pour plusieurs maladies.

C'est le N°. 6 de Miller, en anglois *the Upright Elm.*

N°. 4. L'*ORME à larges feuilles* (que M. du Hamel dit être le même que l'*Orme de Hollande* et celui que les ouvriers françois, je puis ajouter, et ceux de nos provinces belgiques, appellent *Orme femelle*) est celui qu'on connoît dans ce pays, sous le nom d'*Orme-gras*, en latin *Ulmus major, ampliore folio*,

ramos extra se spargens : c'est peut - être le N°. 3 *Ulmus sativa* de Miller, qu'on cultive, dit-il, dans les environs de Londres sous le nom d'*Englich-Elm*, et que quelques-uns supposent y avoir eté porté d'Allemagne. Je ne veux point entrer dans aucune discussion à ce sujet et je me borne à dire que cet *Orme*, dont les feuilles sont fort larges et produisent un très-bel ombrage, pousse quantité de branches, qui fournissent beaucoup de bois précieux pour le charronnage : son tronc devient fort gros et procure des écrous de pressoir, des mais pour les presses, des tables de cuisine, des étaux pour les bouchers, des établis pour les menuisiers et des madriers pour les équipages, des planches, etc. mais son bois n'est pas bien fort, aussi ne l'emploie-t-on pour les moyeux et les jantes des roues, que lorsqu'on manque d'*Orme tortillard*; en un mot cet *Orme* fait des superbes avenues, et décore supérieurement les endroits où il est planté; cette espèce est peut-être la même que celle que l'Abbé des Dunes à Bruges y fait cultiver dans les belles pépinières de cette abbaye, sous le nom flamand d'*Hollanders-*

Olm, (cette estimable cultivateur en a rejetté plusieurs autres espèces ou variétés, qu'il cultivoit, dès qu'il eut reconnu leur peu de valeur) qui sera une autre espèce que l'*Orme de Hollande*, N°. 5 de Miller, en anglois *Dutch Elm*, qui fut porté en Angleterre dans le commencement du règne du roi Guillaume, et qu'on a presque abandonné dans ce royaume, dit Miller, à cause que son bois n'est bon à rien.

N°. 5. L'*ORME à feuilles lisses*, *Ulmus glaber*, N° 4 de Miller, en anglois *Smooht Leaved*, *Witch Elm*, est un bel et grand arbre, il est fort estimé et fort recherché, sur-tout pour les plantations d'ornement, dit Miller; et il est fort commun dans plusieurs cantons des provinces de Hertford, Essex et des autres provinces du nord-est de l'Angleterre.

N°. 6. L'*ORME d'amérique*, en latin *Ulmus americana*, est un très-grand arbre, dit Mr. Yong, botaniste de Pensilvanie, qui s'élève à soixante pieds de haut et qui aime un sol humide et léger: voilà tout ce que j'en peux dire. Mr. Thouin le dit acclimaté en France au second dégré, ainsi que l'*Orme de Sibérie*, en latin *Ulmus polygama*. Les au-

tres espèces ou variétés (ces dernières sur-tout se multipliant à l'infini) ne me sont point assez connues pour m'arrêter à les décrire, je me bornerai à celles insérées dans cet article, qui me paroissent devoir le plus mériter notre attention dans l'usage et dans la connoissance de ce genre d'arbre, dont toutes les espèces font aussi de bon charbon et de bon bois à brûler, et c'est le parti principal qu'on tire des taillis d'Ormes.

OSIER, en latin *Salix* (*), en flamand *Roo-de Wilghe*, en wallon *Osely*, en anglois *Willow*.

L'*Osier*, ou pour mieux dire les *Osiers* (*Wissen* est le nom flamand le plus généralement reçu pour désigner l'*Osier* dans plusieurs cantons du Brabant, et *Wymen* dans la Flandre) sont d'un rapport trop avantageux et trop utile pour ne point trouver place dans cet ouvrage, dans lequel, ainsi que je l'ai déja dit, je veux faire connoître l'utilité de même que l'agrément des arbres ; c'est cette

(*) N°. 17, 18 et autres de du Hamel.

considération qui m'oblige à décrire les espèces d'*Osier* les plus propres aux différens ouvrages de vannerie, le tems de leur coupe, etc. et la manière de former une oseraie, avec quelques détails sur les moyens de la tenir dans un état à rendre un profit annuel.

N°. 1. *OSIER rouge* ou *Osier franc*, en latin *Salix vulgaris rubens*, N°. 7 de Miller, en anglois *Reddish Willow*, en flamand *Grondt Wymen*, ou *roode Wymen* : il a les branches d'un rouge brun, les feuilles d'en bas souvent opposées, et celles d'en haut alternes et d'un verd jaunâtre : cet *Osier* est d'une taille moyenne ; et est celui qui réussit le plus facilement dans les terres qui ne sont ni trop sèches et légères, ni trop humides, ni sur le tuf ; nos vanniers et nos tonneliers l'emploient pour leurs ouvrages, comme l'*Osier* brun, et l'estiment le plus, parce qu'il est moins branchu que les autres, qu'il est très-flexible et se fend bien d'un bout à l'autre.

N°. 2. *OSIER jaune*, *Franc-Osier*, le *Vimen* proprement dit des latins, en latin, *Salix sativa lutea, folio crenato*, N°. 4 de Miller, en anglois *Yellow Willow*, en flamand

Geel Wymen: il a ses pousses menues d'un jaune doré, et très-souples, ses feuilles sont dentelées, presque cartilagineuses, avec beaucoup de petits poils; cet *Osier* ne croît jamais à une grande hauteur, et sert aux ouvrages des vanniers, quoiqu'il convienne cependant mieux aux jardiniers, et dans les pays de vignobles aux vignerons, à cause que tous ses menus bourgeons leur sont utiles: il se vend moins cher que le précédent, parce que cette quantité de menues branches empêche de le fendre jusqu'au bout, et il est tendre à la gelée dans les terres froides.

N°. 3. *OSIER à feuilles d'Amandier*, en latin *Salix folio amygdalino utrinque virente, aurito*, N°. 5 de Miller, en anglois *Almond Leaved Willow*: il croît et devient d'une taille assez grande, il a les feuilles terminées en pointe par les deux bouts, dentelées en scie; elles sont d'un verd gai en dessus et en dessous, et portées par des pédicules courts, à la base desquels sont deux stipules faites en lozange.

N°. 4. *OSIER brun*: les vanniers lui donnent le nom flamand de *Weysdave*, *bryne*

Wynen, et de *Renschi Wymen*, en latin, ***Salix** foliis angustissimis et longissimis crispis*, ***subtus** albicantibus*, N°. 8 de Miller : il produit de très-longues branches un peu verdâtres, qui sont souples, ce qui le fait employer par les vaniers ; ses feuilles sont fort longues, terminées en pointe, et semblent n'avoir point de pédicule, le dessus est d'un verd obscur et le dessous est couvert d'un duvet blanc, ses jeunes branches sont cotonnées et leurs yeux très-gros : il est rarement d'une grande taille.

N°. 5. *OSIER à écorce grisâtre*, en latin, *Salix folio auriculato splendente, flexilis* ou *Salix-triandra*, N°. 2 de Miller : c'est un *Saule*, comme le sont tous les *Osiers* : (qui prennent ce nom, à cause que leurs branches étant flexibles et propres aux ouvrages de vannerie, on en fait des petits taillis ou oseraies) il devient un arbre considérable, dont les feuilles sont lisses, brillantes, terminées en longue pointe, vertes des deux côtés, dentelées en scie et accompagnées de stipules, les branches sont flexibles et ont l'écorce grisâtre étant jeunes : je pense que cet arbre

est celui, que nos vanniers appellent *Osier de Gueldre*, nos paysans flamand *Thyn-Wilgen* et nos paysans wallons *Saux-harda*; ils le coupent, à sept ans, pour cercles, liens, ou *Harres* en patois, etc. et le préférent, sur-tout élevé en têtard, au *Saule fragile* ou *cassant*, dont je parlerai à l'article du *Saule*: on l'appelle aussi *Osier verd*, ou *de rivière* ou des *îles*, à cause qu'il retient les terres: il est très-robuste et les vanniers l'emploient pour les grosses pièces de leurs ouvrages. Mr. Gerhard, dans sa matière médicale, préfére son écorce à celle du *Saule* ordinaire pour sa vertu fébrifuge.

N°. 6. *Osier nain*, en latin *Salix humilis*, N^{os}. 32 de du Hamel et 12 de Miller, en anglois *Yellow dwarf willow*, c'est peut-être le *Cat'hondt* des vanniers flamands; il est aussi une sorte d'*Osier* que l'on trouve à la campagne, où il vient sans culture, il a la tige rougeâtre et est si flexible et ses fibres sont si fortes qu'on en fait des liens aussi fermes que ceux que l'on feroit avec une ficelle; les jardiniers et les vignerons, qui emploient assez indistinctement toutes les espèces d'*O-*

siers, pourvu qu'ils ployent sans se rompre, savent cependant donner la préférence à celui-ci.

La plupart des *Osiers* sont différentes espèces de *Saules* et font les plus petits taillis; le bourgeon de l'année se coupe tous les ans, le brin en doit être droit et sans nœuds pour presque tous les usages auxquels on l'emploie, et le jet d'un an est préféré à celui de deux ans, qui auroit sur-tout poussé des branches latérales; le tems de leur coupe est depuis le mois de février jusqu'au commencement d'avril, elle se fait avec la serpette et on les coupe auprès de la souche.

Les tonneliers se servent principalement des gros brins de l'*Osier rouge* qu'on refend en deux ou en trois et qu'ils emploient alors pour lier leurs cerceaux; ses menues branches sont d'un grand usage dans les jardins et dans la vannerie: cet *Osier* se coupe ou en février ou en mars.

Les vanniers emploient différentes sortes d'*Osiers*, mais plus particulièrement l'*Osier jaune* (dans ce pays-ci, du moins à Bruxelles, ce sont les *Osiers rouges* et *bruns*) qu'on

coupe, ainsi que les autres *Osiers* en mars ou en avril, ceux qu'on emploie pour les ouvrages les plus communs ne s'écorcent point et on les fait sécher aussi-tôt qu'ils ont été coupés, mais l'*Osier jaune* de belle venue s'emploie écorcé; il faut pour cela le conserver en botte dans un cave jusqu'à ce qu'il pousse et qu'il soit en pleine sève, l'écorce alors s'emporte facilement, et pour que ces *Osiers* écorcés ne se contournent point en différens sens, ils doivent d'abord être assujettis en bottes par des liens, et lorsqu'on veut les employer, on les met tremper dans de l'eau pour les rendre plus souples : on sait aussi que ces écorces ainsi enlevées par les vanniers servent aux jardiniers pour lier leurs écussons.

Je vais à présent détailler la méthode qu'à employée un cultivateur de mes amis pour former des oseraies.

Il tira d'un vannier de Bruxelles une douzaine de bottes d'*Osiers rouge* et *brun*, il en fit des boutures d'un pied de long, qu'on planta, au mois de mars, dans un terrein bien préparé à la bêche, qui étoit une partie

de prairie, qu'il avoit fait labourer; ces boutures furent plantées à la distance d'un pied et les rangées étoient espacées de deux pieds, les boutures ne sortoient de terre que de deux pouces, et pour leur faire prendre plus aisément racine et empêcher qu'il n'y eût du vide au pied, on affermit la terre autour de chaque bouture : il fit planter ces boutures dans différens terreins : le résultat de ses essais lui a fait connoître qu'un terrein trop humide ou trop sec ne leur convenoit point, que le trop d'humidité faisoit périr la souche en peu d'années et le trop de sécheresse ne leur faisoit pousser que des jets courts et foibles, cependant l'*Osier* vient bien dans un fond bas et humide, lorsqu'on a soin d'en saigner les eaux par des rigoles, qu'on y fait de dix en dix pieds au moins, suivant que les eaux s'y rassemblent ou l'imbibent plus ou moins; le même cultivateur m'a observé, d'après sa propre expérience, qu'on doit avoir une attention particulière à donner un labour à ce jeune plant d'*Osier* pour y détruire les mauvaises herbes et sur-tout avant qu'il commence à pousser; il faudra même répéter ce labour, si

si le besoin l'exige, pour empêcher l'herbe de faire tort aux jets, le but de cette plantation étant d'en avoir de beaux; il fit couper, au mois de mars de la seconde année de cette plantation, tous les jets qu'avoient produits ces boutures, en se servant de bonnes serpes et en les faisant couper près de terre; à cette seconde année les souches, commençant à se former, ne demandent plus tant de soins, il y a cependant des terreins qui se couvrent tellement de mauvaises herbes, qu'on ne peut guères se dispenser de les détruire par un labour léger à la bêche, l'accroissement des jets pourroit en souffrir sans cette précaution et leur venue seroit médiocre : ces petites précautions ont l'avantage de faire jouir, pendant plusieurs années, le propriétaire d'une pareille oseraie d'un revenu annuel, mais dès qu'il s'apperçoit que les souches s'épuisent et ne lui donnent plus que de foibles jets, il fait entiérement renouveler son oseraie, et c'est la méthode qui lui a toujours le mieux réussi.

Il employa, dans ses oseraies, l'*Osier rouge* et l'*Osier brun*, et d'après ses observations,

le premier donne un plus grand nombre de jets, mais plus courts que ceux du second, qui lui a donné, pendant trois et quatre ans, des jets hauts de seize pieds ; ses souches se conservent aussi quelques années de plus, cependant les vanniers lui préfèrent l'*Osier brun* et s'en servent pour de gros ouvrages.

Le profit annuel d'une oseraie varie suivant le plus ou le moins de soins qu'on se donne pour la faire bien cultiver ; on vend les *Osiers* par cent bottes, dont la mesure varie suivant les endroits, et ces cent bottes s'achetent de trente à cinquante florins ordinairement ; il y a des cantons dans la province de Flandres où un bonier d'*Osiers* bien soigné et bien tenu rend annuellement jusqu'à deux cens florins, argent courant de Brabant, mais je crois que ce n'est point déduction faite des frais, car il en coûte pour ôter les mauvaises herbes, couper les *Osiers*, en faire des bottes de la grosseur prescrite par le magistrat des villes, ainsi que cela se pratique dans certaines villes de nos provinces.

J'espère que le détail, dans lequel je suis entré dans cet article, suffira aux personnes,

qui l'ignoroient et qui peuvent avoir des terreins propres à ces petits taillis d'*Osiers*, ou oseraies, dont le produit annuel est d'un débit sûr et avantageux, lorsqu'ils sont à la portée des villes, où on fait, sur-tout, beaucoup d'ouvrages de vannerie.

PÊCHER, en latin *Persica*, en flamand *Perse-boom*, en wallon *Pêcher*, en anglois *Peach-tree*.

Cet arbre, originaire de la Perse, s'est parfaitement naturalisé en Europe, mais sa famille s'est trop multipliée pour entrer dans tout le détail de sa description, il me suffira de faire connoître ceux qui donnent les meilleures pêches ; car une pêche porte très-souvent différens noms, qui varient d'un endroit à l'autre, et qui, quoique distingués dans certains catalogues, ainsi que la *Bourdine* et la *Royale*, ne sont qu'une seule et même espèce ; d'ailleurs, il y a peu de fruits, aussi difficiles à distinguer entr'eux, que ceux des *Pêchers*, à cause du plus ou du moins de ressemblance, soit dans la forme,

soit dans la grosseur, couleur, etc. ou par le changement produit dans le tems de leur maturité, par le terrein et l'exposition qui leur sont toujours d'une grande influence : les espèces ou variétés de pêches se greffent sur des *Pêchers*, levés de noyaux, ou sur des *Amandiers*, lorsque le sol est léger, sec et sablonneux, ou sur des *Pruniers*, lorsque la terre est fort froide et humide : Mr. Cabanis a trouvé le moyen de marcotter le *Pêcher* et en a déja recueilli des pêches très-bien conditionnées : voyez son *essai sur les principes et la greffe*, *etc.* pag. 113.

La plupart des *Pêchers*, sur-tout dans ce pays-ci, se cultivent en espalier ; en Provence, en Dauphiné et dans le Languedoc, je les ai vus en arbres de plein vent, les pêches en sont d'un goût exquis, et les pavies, qui mûrissent difficilement ici et dans le nord de la France, y sont excellentes : j'en ai vu aussi en plein vent dans d'autres provinces septentrionales, et dans ce pays, plusieurs amateurs de ma connoissance en élèvent, comme moi, avec succès, même venus de noyaux et dont les fruits sont ort bons.

Avant de poursuivre, il est essentiel de connoître la différence qu'il y a entre ce qu'on appelle proprement *Pêches*, *Pavies*, etc.

1°. Les pêches sont celles, dont la peau est velue ou couverte de duvet, la chair fondante et se détachant facilement de la peau et du noyau.

2°. Les Pavies sont celles, dont la peau est velue, et dont la chair ferme ne quitte ni la peau ni le noyau.

3°. Les pêches violettes, qu'on confond souvent avec les *brugnons*, sont celles dont la peau est violette, lisse et sans duvet, mais dont le noyau est adhérent à la chair.

On observera aussi de bien exposer les *Pêchers*, qu'on aura à planter dans les jardins : toutes les pêches hâtives doivent être placées au levant et les tardives au midi, la véritable exposition de ces arbres précieux est en général celle du levant, où ils se conservent plus sains, durent plus long-tems et résistent mieux aux mauvais effets de la gelée ; pour ce qui est des autres soins à donner aux *Pêchers*, comme le détail en seroit

tres et les jardiniers, ces derniers n'ayant souvent pour guides que la routine et la coutume : quand il n'auroit pas tout le mérite qu'il a, la seule connoissance qu'il nous donne de l'excellente méthode des jardiniers de Montreuil, qui s'efforcent de la cacher depuis plus d'un siècle par un esprit d'intérêt personnel, est un motif bien puissant pour le faire rechercher par les amateurs.

Voici une liste des meilleures pêches, suivant l'ordre de leur maturité.

N°. 1. L'*avant-PÊCHE blanche*, qui est de la grandeur de la *Prune blanche de paysan*, quoiqu'assez agréable, n'a guères d'autre mérite, que celui d'être la plus hâtive et l'avant-coureur de plusieurs autres meilleures pêches.

N°. 2. L'*avant-PÊCHE rouge* a le fruit plus gros; en Hollande on lui trouve le goût plus savoureux et relevé, mais souvent le terrein le fait varier.

N°. 3. La *petite MIGNONE* peut trouver un rang entre les bonnes pêches, son eau est assez vineuse, abondante et un peu sucrée, son fruit mûrit vers le commencement de septembre.

N°. 4. L'*avant-PÊCHE jaune* a l'eau douce et sucrée, elle mûrit dans le même tems que la précédente.

N°. 5. L'*ALBERGE jaune* a l'eau sucrée et vineuse, si le terrein n'est pas trop humide, et que le fruit ait acquit toute sa maturité, qui est vers la fin d'août. La *Rosanne* en est une variété.

N°. 6. *MADELEINE blanche* : cette pêche est fort connue dans ce pays, on lui donne, en flamand, le nom de *wyn péche*, pêche de vin, (nom que plusieurs jardiniers donnent assez indistinctement aux pêches, qui ont le goût plus ou moins vineux.) Le fruit de ce *Pêcher* délicat, varie dans sa bonté, suivant l'exposition et le terrein, qui le rendent quelquefois pâteux; les fourmis l'attaquent de préférence, à cause qu'il est fort musqué : il mûrit dans le mois d'août.

N°. 7. *MADELEINE rouge*. On distingue cette espèce en *Madeleine de Courson à grandes fleurs*, *et Madeleine rouge tardive à petites, fleurs*, cette dernière est une des bonnes pêches, elle suit la grosse mignone, à qui elle

ressemble beaucoup, même en bonne qualité : celle de Courson est fort semblable, à quelques différences près, à celle N°. 6 et est assez commune dans ce pays-ci, quoique son fruit, qui mûrit en septembre, n'y soit point du nombre des meilleurs, sur-tout, si le terrein n'est point bon.

N°. 8. POURPRÉE, *Lak-persik* en flamand, *véritable Pourprée hative* à grande fleur. Ce *Pêcher* est fertile, la pêche en est belle et est regardée, comme une des meilleures, elle mûrit dans le mois d'août ; l'eau en est abondante, très-fine, excellente et d'un jus vineux, quand le fruit est bien mûr ; mais pour parvenir, dans ce pays-ci, à cette perfection, ce *Pêcher* demande un bon terrein sec, une saison favorable et une bonne exposition : les fruits de la *Pourprée tardive*, mûrissent en octobre.

N°. 9. La *grosse* MIGNONE est une belle pêche, l'eau en est sucrée, relevée et vineuse, elle mûrit un peu plus tard que la *Madeleine* : c'est la reine des pêches, la plus belle et la meilleure, elle est bonne par-tout, mérite rare dans ce genre de fruits, il faut

donc en planter beaucoup, elle fleurit à grandes fleurs, et l'exposition du levant, du midi et même du couchant lui convient.

N°. 10. *POURPRÉE hâtive* ou *vineuse, Lak persik* en hollandois. (Jean Herman Knoop prend et décrit pour la même pêche la *Chevreuse tardive* de Mr. du Hamel:) Elle est une variété de la précédente et n'en diffère que par la couleur de la peau, de la chair et par le tems de sa maturité; son eau est abondante et vineuse, dans les terreins froids elle est quelquefois aigrelette, ce qui arrive assez souvent aux pêches vineuses plantées dans de pareilles terres: on l'appelle aussi *Fausse-Mignone.*

N°. 11. *BOURDIN* ou *Bourdine, pêche de Zwol double* et *Kinge George persik* en Hollande: les fruits de ce *Pêcher* réussissent assez bien en plein vent, j'en ai vus, même dans notre climat; l'arbre est très-fertile, sa chair est fondante, vineuse et d'une saveur délicieuse, mais un terrein humide et des années mauvaises la rendent insipide; cette pêche mûrit en septembre: les Hollandois lui connoissent une variété sous le nom de *pê-*

che de Zwol simple ; elle est plus petite et digne aussi d'être cultivée : ce *Pêcher* est le même que la *Royale*, ce nom lui a été donné, dit Mr. de la Bretonnerie, à cause que Louis XIV en faisoit beaucoup de cas, elle lui avoit été présentée par le nommé Boudin, habitant de Montreuil, et transportée dans les potagers de Versailles.

N°. 12. Je comprendrai sous ce numéro la *Chevreuse hâtive* qui est,. en Hollande, la *Pêche d'Italie* (Mr. du Hamel dit aussi que c'est la même :) sa chair est fondante et son eau de fort bon goût ; elle mûrit entre les mois d'août et de septembre : la *Belle-Chevreuse* ou *Chevreuse* est aussi une pêche assez agréable et même fondante, mais il lui faut un bon terrein sec et de bonnes années.

N°. 13. La véritable *CHANCELLIERE* à grande fleur ou *Chancelier*, passe en France et en Hollande pour une des meilleures pêches; sa maturité est vers le commencement de septembre.

N°. 14. La *grosse* et la *petite VIOLETTES hâtives* sont deux bonnes pêches, qui mûrissent en septembre ; la petite est

une des meilleures pêches et mûrit avant la grosse, qui est moins vineuse : la *Violette tardive*, qui est une autre violette, mûrit trop tard pour pouvoir être cultivée dans notre climat.

N°. 15. Le *BRUGNON*, en flamand *Nektarin-persik*, est le *Brugnon violet musqué* de du Hamel, il y a encore le *Brugnon blanc*, le *Brugnon hâtif* et le *Brugnon jaune*, qui est la *jaune lisse* de du Hamel : ces quatre *Brugnons*, décrits par Jean Herman Knoop, méritent et peuvent être cultivés dans notre climat; mais il leur faut un bon terrein sec, une exposition favorable et des années chaudes.

N°. 16. *ADMIRABLE* ou *belle de Vitry*: c'est une grande pêche, sa beauté et ses excellentes qualités lui ont mérité son nom, les expositions lui sont assez indifférentes, sa chair est fondante, son eau sucrée et tant soit peu vineuse; elle mûrit en septembre. Je la cultive, ainsi que plusieurs autres, avec succès dans mes potagers de Saintes. La *Montagne double* des Hollandois, ou *Montagne blanche*, par quelques jardiniers de ce pays, qui doit

être la *montagne-persick met dobbele bloemen* de certains catalogues flamands, n'est point la même, mais on peut la cultiver dans notre climat, car Jean Herman Knoop dit qu'elle réussit dans toutes sortes de bonnes terres en Hollande, et qu'elle est une des meilleures pêches et des plus faciles à réussir chez eux et dans d'autres pays du nord; sa chair est fondante, sucrée et d'un goût très-relevé et tant soit peu vineux.

Nº. 17. L'*ADMIRABLE jaune*, *pêche d'Abricot* : son eau a un peu du parfum de l'abricot; elle mûrit en octobre, ainsi il lui faut des années chaudes ou du moins des automnes chauds pour l'avoir dans notre climat à son vrai point de maturité ; il en est de même, à-peu-près du *Téton de Vénus*, qui mûrit cependant plutôt en France.

Les autres pêches, dont je ne dis rien, sont du nombre, quoique plus ou moins bonnes, de celles qui ne peuvent que difficilement parvenir à leur juste maturité dans notre climat.

Quand au *petit Pêcher nain*, il n'a d'autre agrément que celui d'être servi dans son pot sur la table avec ses fruits, qui sont très-mé-

diocres : il en est à-peu-près de même du *Pêcher* à fleurs doubles, qui n'a rien d'agréable que sa fleur.

Enfin les feuilles et les fleurs du *Pêcher* sont un bon purgatif, mais les feuilles automnales sont plus efficaces que les printannières, et contre les fièvres intermittentes, le bois des noyaux de pêches, pulvérisé et donné à la même dose que le quinquina, dit Mr. Burtin, en ajoutant que les amandes de ces noyaux remplacent très-bien les amandes amères du commerce, avec lesquelles on les confond souvent.

PÉRIPLOCA, en anglois *Virginian slik.*

Le *Periploca græca* est un arbrisseau qui croît naturellement dans la Syrie et qui soutient très-bien les hivers de notre climat; on le multiplie aisément par boutures et par marcottes; il y en a qui l'ont pris pour le *bourreau des arbres*, en latin *Celastrus Scandens*; comme il est grimpant, il peut être employé avantageusement à couvrir les murailles et à former des tonnelles, d'autant plus qu'il pousse de longues branches chargées de grandes feuilles et un grand nombre de fleurs

radiées d'un pourpre foncé, qu'on peut même faire contraster avec celles du *Bignonia radicans*.

On trouve encore deux autres *Periploca* dans l'abrégé du Dictionnaire de Miller, l'un croît en Afrique et l'autre à la Vera Cruz en Amérique : comme je ne les connois point et que je présume qu'ils ne pourront point supporter le froid de nos hivers, je me borne à les indiquer.

PEUPLIER, en latin *Populus*, en flamand *Populier boom*, en wallon *Poupeley*, en anglois *Poplar-tree*.

Le *Peuplier* est un arbre dont il y a plusieurs espèces et variétés, non-seulement en Europe, mais aussi dans la partie septentrionale de l'Amérique (*) ; l'Asie et l'Afrique en auront peut-être aussi, jusqu'à présent nous l'ignorons,

[*] Tous les *Peupliers*, dit Mr. Fougeroux de Bondaroy, que nous connoissons actuellement, sont *dioïques*, c'est-à-dire que les fleurs mâles ou chatons naissent sur des individus particuliers, et les fleurs femelles sur d'autres, où elles deviennent des fruits.

l'ignorons, et le tems qui vérifie tout, pourra confirmer nos conjectures. J'aurois voulu pouvoir donner des connoissances sûres concernant les espèces ou variétés du *Peuplier*, ne fut-ce que sur celles que l'on connoît dans nos provinces belgiques, pour remplir mon objet, j'ai fait souvent des recherches, consulté des cultivateurs, des bucherons même et autres curieux sur les connoissances qu'ils pouvoient avoir à cet égard; j'ai quelquefois réussi, mais non pas comme je le désirois: j'espère cependant, par la comparaison que j'ai faite de divers auteurs, par les expériences et essais que j'ai tentés, et par les notes qu'on m'a communiquées, de pouvoir satisfaire le lecteur, et le mettre à portée de connoître ou de distinguer ce qu'il ignoroit peut-être, sur cet arbre utile à tous les propriétaires.

Je vais faire en sorte de remplir la tâche que je me suis faite, le plus laconiquement qu'il me sera possible.

PEUPLIER DU PAYS.

N°. 1. PEUPLIER *blanc* à grandes feuilles, ou *Franc-Picard* à grandes feuilles, ou *Grisaille de Hollande*, ou improprement, *Ypreau*,

en latin Populus *alba lati-folia*, ou *majoribus foliis*, en flamand *Witte* P*opulier*, *Abeel-boom*, ou *Vlauminck*, en wallon P*icard*, *Bois-blanc*, *Obeau* et *Aubel*, en anglois *Abele - tree*.

Cette espèce a la feuille grande, taillée comme la vigne, d'un verd noirâtre en dessus, et extrêmement lanugineuse en dessous. Le bois d'un an est d'un verd noir, il blanchit en vieillissant, il se plaît dans les terres humides, sables gras, et même sur les hauteurs : comme il pousse beaucoup de rejets au pied, on le multiplie de plants enracinés, et non pas de boutures, un cultivateur de ce pays, digne de foi à tous égards, m'a raconté qu'il avoit vu pratiquer, entre Anvers et Malines, une méthode qu'y ont les paysans pour multiplier ce P*euplier* par plantard, (P*oter* en flamand) qui est d'enfoncer une cheville de bois dans la moëlle du plantard, à l'extrémité, qu'on taille en bec de flûte, et de le planter ainsi. En le voyant, il leur en demanda la raison : ils lui répondirent qu'ils étoient dans l'usage de faire cela pour empêcher la sève de s'écouler.

Les planches de ce P*euplier* ne sont guères

estimé par la plupart des ouvriers, on n'en fait point de sabots ni d'ouvrages considérables : on en fait cependant beaucoup de cas, et en Angleterre on le recherche aussi.

Mr. van Severen, Abbé de Dunes à Bruges, m'a mandé qu'on distinguoit le P*euplier blanc*, en *rouge* et en *blanc*, *roode* et *witte Abeel boomen* en flamand; c'est dans la couleur de leur bois que se fait cette distinction, celui des rouges est meilleur et est préféré à celui des blancs, quoique ces derniers fassent de plus gros arbres. Mes N^{os}. 1 et 2 doivent être mis au nombre des blancs, et les usages qu'on fait de leur bois, sont assez connus pour ne point m'arrêter à en faire l'énumération.

N°. 2. PEUPLIER *blanc* à petites feuilles, en latin P*opulus alba minoribus foliis*, en flamand *Abeel-boom*, ou *Vlauminck met kleyner bladeren*, en wallon *Bois blanc*.

Ce P*euplier*, que les flamands disent être le vrai *Vlauminck*, (et même d'après Dodonæus, je suis assez porté à le croire) ressemble beaucoup au précédent ; mais il en diffère en ce qu'il a la tige moins unie, moins

blanche, moins forte, et ses feuilles plus arrondies, de moitié plus petites; moins blanches en dessous, et d'un verd plus clair à leur face supérieure; l'écorce est verdâtre, et la tige fait souvent la fourche.

Je me suis informé plus d'une fois à des bucherons flamands, si leur *Vlauminck* reprenoit de boutures et de plantards : les uns m'ont dit qu'il leur avoit réussi de boutures, lorsqu'ils avoient pris du bois de deux ans; d'autres sur-tout à Laken, près de Bruxelles, qu'ils le multiplioient par plantards.

On peut croire avec vraisemblance, qu'il y en a deux ou trois variétés, entre autres celle que quelques bucherons flamands appellent *Vleddeter*, dont l'une réussit d'une manière et l'autre d'une autre; on aura toujours beaucoup de peine à pouvoir distinguer parfaitement les arbres sujets à varier, comme sont les *Peupliers*, *Ormes*, etc.

N°. 3. P*EUPLIER blanc* à petites feuilles panachées, en latin P*opulus alba*, *folio minore variegato*, en flamand *Nederlantdsche-Abeele*, en wallon *bois blanc* ou P*icard* à petites feuilles, et qu'on pourroit nommer du nom

flamand, P*euplier flamand*, ou *belgique*; les Anglois l'appellent *White-poplar.*

Ce P*euplier* a beaucoup de rapport avec le premier, il en est une variété, ou du moins, comme je crois avec raison, l'espèce d'où sera sorti le premier. Il a les feuilles beaucoup plus petites; mais aussi d'un verd noirâtre en dessus, et lanugineuses en dessous, ce qui est un des motifs qui me porte à croire que celui-ci seroit l'espèce, et l'autre la variété, d'autant que nous voyons très-souvent que l'arbre, d'où sortent les variétés, a les feuilles petites.

Il ne croît pas tout-à-fait aussi promptement que l'autre à grandes feuilles; la différence cependant n'en est guères considérable, mais les ouvriers en général le recherchent et le préfèrent aux deux précédens, tant pour la qualité de son bois, qui est meilleur, que pour les ouvrages auxquels on l'emploie utilement, comme planches, caisses, cercueils, sabots, etc. Il a le bois plus rouge, c'est ce qui le fait mettre, du côté de Bruges, au nombre des rouges, où on en fait aussi plus de cas que des deux premiers,

puisque ses planches s'y vendent cinq sols de plus aux cens pieds : ce *Peuplier* est à son point de maturité entre trente et quarante ans : il en est des végétaux comme de l'homme et des animaux, dont la durée de la vie est toujours proportionnelle au tems employé à l'accroissement du corps, tel arbre ou telle plante qui aura une croissance plus prompte que l'autre, parviendra bien plutôt au point propre à dédommager celui qui l'aura élevé, et au-delà duquel terme, si on néglige de le saisir, on essuyera toujours un déchet plus ou moins grand que celui ou celle dont la végétation sera plus lente.

J'ai vu vendre plus de cent *Peupliers* de cette espèce, qui avoient trente-cinq ans, deux pistoles le pied (argent de Brabant) et d'autres deux mille florins en grume, dont un tiers étoit de *Peupliers blancs*, et les deux autres de *Peupliers noirs*, plantés à la distance de quinze à vingt-huit pieds l'un de l'autre sur l'étendue d'un bonnier ; je pourrois citer d'autres exemples pour prouver l'avantage qu'il y a à cultiver cet arbre, qu'on a abandonné depuis quelque tems ; mais dont

on revient tous les jours, ce qui prouve leur utilité et l'avantage qu'il y a à le cultiver ; cette espèce se multiplie facilement par boutures et par plantards.

Je dois observer, en terminant la description des *Peupliers blancs*, qu'il est des ouvriers qui distinguent le bon *Franc-Picard* du médiocre, par les racines ; celui a *racines noirâtres* et *brunes* étant préférable à celui à *racines blanches*.

N°. 4. P*EUPLIER noir*, en latin *Populus nigra*, en flamand *swarten Populier-boom*, en wallon *Poupely*, en anglois *Black Poplar.*

Cet arbre, qui est un des plus grands des arbres aquatiques, a l'écorce jaunâtre-cendrée, le tronc droit, les feuilles luisantes et lisses, figurées en cœur, découpées de petites dentelures par les bords, et attachées par un pédicule assez petit, le bois en est jaunâtre, plus dur, plus nerveux et moins facile à fendre que celui des *Peupliers blancs*. On en fait des sabots, des pièces de charpente pour les chaumières, de bonnes planches pour couvrir les toîts en ardoises, etc. Il vient de boutures et de plantards ; on en

M 4

fait des têtards ; les lieux secs et humides, les berges des fossés, les vallées, etc. leur conviennent, car sur les hauteurs il ne fait que languir : dans le voyage que j'ai fait en Angleterre, j'ai trouvé que cette espèce de *Peuplier* étoit fort abondante du côté de Worsley, Warington, Chester et White-church et environs, et qu'on en faisoit beaucoup de cas, aussi on y en voyoit de très-beaux (car il faut qu'un arbre aussi commun que celui-ci le soit pour fixer l'attention d'un voyageur) le long des eaux courantes et sur la berge des fossés, ils y sont d'un grand produit et on m'y a dit qu'on coupoit ce *Peuplier* à trente-cinq ou quarante ans, parce qu'on a trouvé qu'après cet âge il diminuoit en valeur (*) : on en fait aussi un certain cas dans plusieurs endroits de nos provinces belgiques, et sur-tout dans quelques-uns de la Flandre, comme du côté de Bruges, etc. Mr. l'Abbé des Dunes m'a aussi observé que ce *Peuplier* étoit distingué en flamand par le nom de *roode Populierboom*, et que le bois en étoit meilleur que celui

[*] Selon Mr. Pallas, ce *Peuplier* est très-commun le long des rives de tous les fleuves de la Russie australe.

d'une de ses variétés, qu'il dit devenir plus grosse et qu'il distingue en flamand par le nom de *Witte Populier-boom* ; ce sera la variété qu'on élève dans ce pays-ci, comme en France, sur-tout en têtard, à cause de la flexibilité de ses jeunes branches, qu'on emploie, comme l'*Osier*, et à laquelle pour cette raison on donne le nom d'*Osier blanc*, en latin *Populus nigra, foliis acuminatis, dentatis, ad marginem undulatis* : elle a les feuilles pointues, dentelées et ondées par les bords ; lorsqu'elle est cultivée en arbre, les sabotiers font cas de son bois ; dans les pays de vignoble on la trouve ordinairement dans les vignes, où on l'élève en têtard fort bas, pour en couper les rejets tous les ans, elle se multiplie aussi par boutures.

N°. 5. PEUPLIER-*tremble* en latin *Populus tremula*, en flamand *Ratelaer* ou *Espen-abeele*, en wallon *Tremble*, en anglois *Aspen-tree*.

Ce *Peuplier* a une autre variété qui a la feuille plus grande, *Populus tremula, ampliori folio*, et qui est produite, comme pensent quelques botanistes, par le sol où elle a crû, d'autant qu'on a remarqué que la feuille en est grande, dans les

lieux humides, et très-petite dans les lieux secs.

Cet arbre vient par-tout, même dans un terrein assez sec; il s'élève à une moyenne grandeur, et fournit des rejets en abondance; il est fort commun dans les bois, et n'est nullement estimé ni recherché, son bois étant encore plus tendre que celui du P*euplier-blanc.*

On peut les distinguer, en ce que leurs feuilles sont presque rondes, non dentelées, mais ondées ou godronnées par les bords, très-unies, les nervures presque point saillantes; elles sont soutenues par de longs pédicules, très-menus et très-souples, qui sont eux-mêmes souvent attachés, quelquefois trois, quelquefois quatre ensemble, à d'autres queues courtes ou supports, ce qui fait qu'elles tremblent continuellement, pour peu que le plus petit mouvement les agite; ces arbres ont leur écorce extrêmement unie.

PEUPLIERS ÉTRANGERS.

1. *Peuplier d'Italie* ou *de Lombardie*, en latin P*opulus nigra Italica*, *foliis acuminatis*, *dentatis ramis erectis*, en flamand *Italiansche*-P*opulier*, en wallon P*oupley d'Italie.*

Cet arbre désiré d'un chacun, dès qu'on commença à le connoître, fut admiré d'abord, on s'est accoutumé à le voir, et plusieurs néanmoins ont fini par l'abandonner sans le connoître ; d'autres même, sûrement peu versés dans la botanique, ont voulu avancer que ce *Peuplier* étoit le *Peuplier-noir ordinaire*, qui, après quelques années de culture, revenoit à son état primitif; ils auroient dû savoir que les arbres qu'on élève et multiplie par marcottes et de boutures, ne dégénèrent point, et c'est pour conserver l'espèce constante qu'on évite de multiplier par les semences les arbres sujets à varier : ce *Peuplier*, il est vrai, est plutôt un arbre agréable pour l'ornement et le grand effet qu'il fait en peu de tems, on peut en juger par les belles allées de Mr. Walkiers de Tronchienne à sa terre d'Ever près de Bruxelles, et par les plantations variées qu'on en a faites dans le parc de cette ville, dans ses environs et autres endroits de ce pays ; des personnes qui aiment à jouir, ont eu du regret en les voyant, d'avoir rejetté si facilement et sans l'avoir assez connu, un arbre qui pouvoit satisfaire

leur désir pour de pareilles jouissances : les savans de Russie, qui ont voyagé il y a quelques années dans la Géorgie, rapportent d'y avoir trouvé des allées de ce *Peuplier*, (le Baron de Tott l'a vu aussi en Crimée) qui y est en état d'être coupé à quinze ans ; cet arbre est donc recherché pour l'ornement par-tout où on le connoît et par toutes les épreuves qu'on en a faites ici, en France et ailleurs, on a reconnu qu'il est de fil droit, que le bois en est beau, lisse, qu'il reçoit un très-beau poli, qu'il ne fait point le chanvre, comme on l'a prétendu ; on en a fait des échalats, des cercles, qui ont bien réussi et contre l'attente de ceux, qui en faisoient l'essai, et il y en a même dans ce pays-ci, qui l'élèvent en têtard ou autrement, et avec avantage pour en faire des perches de houblon, de haricot, des rames pour les pois, pour palisser les arbres, etc. Voilà des faits qui prouvent que tous les amateurs ne sont pas toujours prévenus contre les nouveautés, et ne décident point au hasard et sans connoissance, comme il est arrivé plus d'une fois ; on a donc eu tort, dès que cet arbre est venu à

la mode, de ne planter que du *Peuplier d'Italie*, mais il faut dire aussi qu'on tombe aujourd'hui dans un autre excès en voulant le bannir entiérement.

Cette variété de *Peuplier noir* passa d'Italie en France, il y a environ cinquante ans, et de ce royaume dans nos provinces belgiques, depuis environ vingt ans; leur berceau fut le canal de Briare en Gâtinois et les terres du Marquis de Chambray en Normandie; ce Seigneur m'a mandé il y a plusieurs années, qu'il en rapporta, en 1749, de Stupiniggi, près de Turin, où il fut frappé de la beauté des avenues de cet arbre, qui sûrement sera toujours recherché par ceux qui savent le placer agréablement, et dont en fait d'utilité on pourra aussi en tirer quelque parti.

Ce *Peuplier* a les feuilles pointues et dentelées, les branches en sont droites et réunies en piramide, l'odeur en est douce et agréable, il croît vîte, et en bonne terre il pousse de six à huit pieds par an : on le multiplie très-facilement par boutures et par plantards, les rats d'eau sont très-friands de ses racines, j'en ai l'expérience, et lorsqu'il est jeune, le fauve et les bêtes

à cornes l'endommagent beaucoup. On l'élève aussi dans la Lombardie, par préférence pour l'ornement des parties qu'on cherche à embellir; il y est connu sous le nom d'*Alberopino*, et dans le Piémont, sous celui de *Ramacé*.

N°. 2. Le PEUPLIER *de Virginie*, en latin *Populus virginiana*.

Le *Peuplier de Virginie*, est un bel arbre, et le meilleur de tous les *Peupliers*, pour la qualité du bois; même supérieure, dit Mr. Fougeroux de Bondaroy, à celles de toutes les autres espèces, c'est une des bonnes acquisitions qu'on ait faites de l'Amérique septentrionale, et particulièrement de la Virginie : ce *Peuplier* s'élève droit, et parvient à la hauteur de soixante, soixante-dix et quatre-vingts pieds; il a de belles feuilles, de pédicules longs, ronds et rougeâtres, ainsi que ses nervures; l'écorce est d'un gris un peu brun, mouchetée de petits points blancs, qui disparoissent à mesure que l'arbre vieillit, il ressemble alors un peu à certaines espèces d'*Orme*, c'est-à-dire quant à l'écorce : ses jeunes branches, relevées d'arrêtes, l'ont fait

prendre quelquefois pour le *Peuplier de la Caroline.* On le multiplie par boutures, car il paroît que nous n'avons encore en Europe que l'individu femelle ; il faut des branches d'un an, et on doit les enfoncer d'un pied en terre : j'en ai vu de très-beaux chez Mrs. du Hamel. Le *Peuplier* de cette espèce qui existe à Louvain dans le jardin botanique a trente-sept pieds de haut, sur six et demi de tour ; j'en ai aussi qui, en dix ans, se sont élevés à quarante pieds de haut, sur deux de tour ; enfin ce beau *Peuplier*, qu'on trouve dans plusieurs collections, sous le nom de *Peuplier du Canada*, mérite d'être fort multiplié. (Voyez tout ce qu'en dit Mr. Fougeroux de Bondaroy dans son *Mémoire sur les Peupliers*, qu'on trouve dans les Mémoires de la Société d'agriculture de Paris.)

Enfin ces P*eupliers* font de belles avenues et donnent un beau couvert par l'étendue de leurs branches. Ils décorent très-bien les bords des eaux et les parties basses, et à tous égards ils méritent une place distinguée dans les possessions.

N°. 3. *PEUPLIER de la Caroline*, en

latin *Populus magna virginiana, foliis amplissimis, ramis nervosis quasi quadrangulis,* (du Hamel) ou *Populus magna, foliis amplis aliis cordi-formibus, aliis subrotundis, primoribus tormentosis.* Gron. Virg.

Ce *Peuplier* se trouve aussi dans la Virginie. J'en ai déja vu de fort beaux en France, et même dans ce pays : celui qui existe dans le jardin botanique de Louvain, a trente-cinq pieds de hauteur, sur sept pieds de circonférence, où on parvient à les multiplier par boutures en prenant du bois d'un an, ayant soin, en coupant la branche, de choisir pour bouture la partie la plus solide et la plus serrée, qui est ordinairement celle près du tronc, et de la planter dans une vieille couche.

On en fait de belles salles, et j'en ai vu quelques-unes dans plusieurs parcs en France; il a les feuilles d'un verd d'eau, épaises, taillées en forme de cœur, dentelées finement dans leur contour, ayant quelquefois jusqu'à dix pouces de long, sur sept à huit de large, toujours avec des nervures rougeâtres, et un pédicule long et fort applati, etc.

Son

Son unique avantage est de décorer les bosquets, les parcs et les maisons de campagne; son bois ne vaut rien (*), et ses jeunes pousses se cassent aisément par le vent; pour éviter cet accident, on ne l'élague point, même du pied, jusqu'à ce qu'il ait pris une certaine force.

On peut le greffer (comme les autres *Peupliers*) sur celui du pays, ou sur celui d'Italie, au mois d'août, ou plus tard, en écusson à œil dormant, méthode qui me réussit pour cette espèce d'arbre, comme pour bien d'autres.

Etant à Denainvilliers en 1769, Mrs. du Hamel m'observèrent que cet arbre croissoit d'une vîtesse surprenante lorsqu'on le mettoit dans un sol léger et humide, et que pour lors son bois étoit extrémement tendre; ils m'en montrèrent qu'ils avoient fait planter pour cette raison dans une terre ferme et médiocrement hu-

(*) Mr. de Malesherbes, dit Mr. Fougeroux de Bondaroy, a fait abattre un vieux *Peuplier* de cette espèce et son ménuisier, d'après l'emploi de ses planches, en a trouvé le bois excellent et propre à être travaillé : il est certain que l'âge et le terrein peuvent influer sur la qualité du bois des arbres.

mide, où ils poussoient avec moins de force, et où ils résistoient mieux aux coups de vent.

N°. 4. *PEUPLIER-liard* ou *de Canada*, en latin *Populus canadensis foliis oblongis et obtusè dentatis subtùs albicantibus.*

Cet arbre est un *Peuplier* odorant, à grandes feuilles ovoïdes, c'est-à-dire, plus larges du côté de la queue, que vers le bout opposé; ses boutons, fort longs, pointus et visqueux, renferment une espèce de gomme, qui a beaucoup d'odeur; ses jeunes pousses, pour la couleur, ressemblent assez à celles du *Poirier*; ses feuilles sont d'un verd foncé en dessus et blanchâtres en dessous, épaisses, longues, fort larges auprès du pédicule qui est rond, terminées en pointe et dentelées finement par les bords. Mr. du Hamel a avoué lui-même qu'il l'avoit mal décrit dans son *traité des arbres et arbustes*; il est certain qu'il y a beaucoup de différence entre ce *Peuplier* et le *Tacamahaca*; celui-ci fait bien un plus grand arbre que l'autre, sa tige est beaucoup plus belle et pousse avec bien plus de vigueur; les Anglois l'appellent *Frensch-Tacamahaca*, et feu Mr. Miller m'a dit lui-même que c'étoit une espèce et non une va-

riété. Elle existe à la Louisiane, à la Caroline, dans la Virginie et le Canada, où l'on possède les deux individus : il paroît que nous n'avons que l'individu mâle en Europe.

Les amateurs pourront le cultiver et en tirer parti dans leurs plantations d'ornement; on le multiplie par les drageons qu'il pousse en quantité; et par boutures qui reprennent très-facilement, cet arbre s'élève droit et se garnit bien de feuilles; j'en ai vu en France et en Angleterre de fort beaux et de très-grands: je le cultive aussi depuis 1768, et l'ai extrémement multiplié seulement par bouture, qui s'élèvent, dès la première année de trois, quatre et cinq pieds de hauteur. Ce *Peuplier* commence à pousser de très-bonne heure, souvent dès le commencement de mars; je suis content de ceux que j'élève dans mes terres, je trouve qu'ils décorent agréablement les parties où on les place; j'en ai déja de fort grands. Mr. de Wevelinchoven m'a témoigné depuis long-tems qu'il venoit très-bien à sa terre, près de Malines, et m'en a fait voir de plantés dans des terres où le *Peuplier d'Italie* languissoit; c'est ce que j'ai éprouvé pareillement. On peut

compter sur les essais répétés que fait ce gentilhomme, d'autant qu'il y apporte les attentions les plus délicates, et ne conclut des choses que d'après leur valeur et utilité, et jamais par prévention : cet arbre, en un mot, vient très-bien dans les terres humides, marécageuses et qui ont beaucoup de fonds; on assure qu'à la Louisiane, il fait d'assez grands arbres, pour que d'un seul on puisse faire une grande pirogue, mais ceux que nous cultivons dans ce pays ne sont pas assez gros pour pouvoir connoître la qualité de leur bois, qu'on assure être estimé en Canada, où ce *Peuplier* est commun, sur-tout aux environs de Québec.

N°. 5. *PEUPLIER Tacamahaca* ou *Baumier*, en latin *Populus-tacamahaca balsamifera* de Linné, N°. 6 de Miller.

Ce *Baumier* est une espèce de *Peuplier*, dont les boutons répandent un baume très-odorant, qui pousse de très-bonne heure au printems; il a la feuille presque cordiforme, blanche par dessous et d'un verd noir par dessus; elle est attachée à un pédicule, plus long et plus rougeâtre que celui du *Peuplier-liard*, ses boutons sont plus gros, plus visqueux et toujours gluans; il a aussi ses pousses beaucoup

plus courtes que celles du *Liard*, et il y en a à qui elles ont paru même plus brune; j'en ai vu en France, en Angleterre et dans ce pays. Il y en a un, au jardin botanique de Louvain, âgé de onze ans et haut de vingt-huit pieds: ce *Peuplier* vient naturellement en Canada et dans toute l'Amérique septentrionale, où se trouvent les deux individus, au lieu qu'en Europe nous n'avons que l'individu femelle. On le multiplie par surgeons, ses racines donnant beaucoup de rejets, par marcottes et par boutures, qu'on doit planter avant l'hiver ou avant que la sève soit montée, ce *Peuplier* poussant de très-bonne heure; il aime l'humidité et subsiste en pleine terre.

Le PEUPLIER *de Sybérie* est le même que celui connu sous le nom de *Peuplier d'Athènes*: il n'offre rien de particulier; je l'ai vu en Angleterre, et je l'ai trouvé fort ressemblant au *Tremble* : on le dit venu de l'Amérique septentrionale.

Le *PEUPLIER hétérophyle*, en latin *Populus heterophyllus*, est ainsi nommé du grec, parce qu'il porte des feuilles de différentes formes ovales, entières et découpées : il est une

variété de *Peuplier*; Linnæus l'appelle *Hetero-philla*, et d'autres botanistes *Virginiana*. On en voit un dans le jardin botanique de Louvain, haut de trente pieds, sur cinq pieds trois pouces de tour.

Je ne fais que citer ici un *Peuplier d'Amérique*, en latin *Populus argentea* : il n'est en France que depuis sept à huit ans, où il se trouve encore peu multiplié; sa feuille est cordiforme, d'une belle grandeur, et offre un duvet blanchâtre en dessous.

Je termine cet article par indiquer l'usage où l'on est en Italie de tirer une cire des boutons à fleur des *Peupliers-noirs*; mais j'observerai, avec Mr. Burtin, qu'il seroit encore plus intéressant de tirer parti du duvet des capsules séminales, qu'il est si facile de récueillir par la méthode de Scheffer.

Comme tous les *Peupliers-noirs*, tant indigènes qu'exotiques, ont tous leurs boutons à fleurs, plus ou moins visqueux, on peut tirer de leurs fleurs, ainsi qu'on le fait dans certains cantons de l'Italie, une cire aussi parfaite que celles que nous fournissent les abeilles: le procédé même n'en est point difficile; on fait cueil-

lir les boutons à fleurs des *Peupliers-noirs* au tems de leur maturité, c'est-à-dire lorsqu'ils sont bien visqueux, on les pile et on les fait tremper dans l'eau bouillante, ensuite on met le tout daus un sac de grosse toile, et on l'exprime au moyen d'une presse, comme les ciriers ont coutume de passer la cire qui n'est pas pure; la matière grasse qu'on obtient par cette préparation, prend, en se refroidissant, la consistance de la cire molle et devient d'un jaune tirant tant soit peu sur le gris; cette matière assure-t-on, brûle bien et donne une odeur très-agréable.

Quant aux autres avantages des *Peupliers*, ils sont assez connus, ainsi que ses vertus médicinales, pour n'entrer dans aucun détail ultérieur à ce sujet.

PIN, en latin *Pinus*, en flamand *Pyn-boom*, en wallon *Sapin*, en anglois *Pine-tree.*

Il seroit presqu'impossible au botaniste le plus zélé de parvenir à faire connoître toutes les espèces ou variétés des *Pins*, qui existent,

d'autant que ces arbres sont peut-être de tous ceux qu'a produit la nature, les plus répandus et les plus abondans en espèces et variétés: on en trouve sur toute la surface de notre globe. Mrs. le Capitaine Cook, Forster et le Docteur Sparman, dans leur voyage vers le pôle austral, en ont encore trouvé de nouvelles espèces dans la nouvelle Calédonie, l'île des *Pins*, l'île de Norfolx et la nouvelle Zélande, et en dernier lieu Mr. Dombey, Médecin naturaliste, a rapporté du Pérou (où, pendant les différentes années qu'il y a passées, il a su amasser les objets les plus rares et les plus précieux) parmi plusieurs graines, celles d'un *Pin* qu'il a trouvé dans les montagnes du Chily, qui y croît à plus de cent cinquante pieds de hauteur, droit comme un jonc et propre à mâter les vaisseaux, puisque le Vice-Roi du Pérou en a fait mâter un, d'après la connoissance que lui en avoit donnée Mr. Dombey; c'eût été donc une présomption de ma part que d'entreprendre une pareille recherche, aussi mon unique but n'est-il que de faire connoître les principales espèces ou variétés de P*in*.

Pour ne pas confondre le *Pin* avec le *Sapin*, il faut observer que le *Pin* a les feuilles beaucoup plus longues que le *Sapin*, quoiqu'il s'en trouve qui les ont assez courtes : on ne peut mieux les distinguer qu'en observant, que généralement les feuilles de tous les *Pins* sont garnies à leur base d'une gaine, d'où il sort tantôt deux, tantôt trois, quelquefois quatre, mais jamais plus de cinq ou six feuilles ; au contraire, dans toutes les espèces de *Sapins*, les feuilles n'ont point de gaine à leur attache, et sont posées une à une sur une petite saillie ou console qui tient à la branche.

On n'ignore guères le grand usage qu'on fait du bois de P*in*, qu'on emploie en charpente, pour mâts de vaisseaux, bâtimens de mer, pompes, planches, bois de fente, etc. Quant à la manière de retirer des *Pins*, la résine, le brai et le godron, il faut consulter le savant traité des arbres et arbustes de Mr. du Hamel, et autres ouvrages savans qui se sont étendus sur tous les avantages des espéces de *Pins*.

Ces arbres, c'est-à-dire les espèces d'Europe, viennent assez bien dans toutes sortes de ter-

reins, mais ceux où il se trouve une glaise trop forte, ne leur conviennent point; ils s'élèvent où rien ne peut croître, et où il ne vient que des mauvaises bruyères; le *Pin* croît fort vîte, dans les terres où il se plaît: dès la deuxième année, dans les pays de vignoble, on en peut faire des échalats pour les vignes (étant dans le Bourdelais, j'y ai appris qu'on en faisoit une grande consommation en ce genre), et dans la Campine on en fait des perches, etc.; à la douzième année, on en tire des lattes, et ainsi progressivement: dans les pays où il y a beaucoup de *Pins*, on les abat pour brûler, à l'âge de quinze ou dix-huit ans; il y en a qui, pour lui ôter sa mauvaise odeur, l'écorcent et le laissent sécher pendant deux ans; l'écorce qu'on en ôte, étant pilée, fournit du très-bon tan: à vingt-cinq ou trente ans cet arbre commence à fournir de la résine, et si on en ménage bien les entailles, on peut après en avoir tiré un profit annuel, pendant trente ans, l'abattre pour en faire du bois de charpente, etc. On peut abattre une futaie de *Pins* dès l'âge de soixante ou quatre-vingts ans; ils

sont alors dans leur force, et, comme dit bien un auteur moderne, ces arbres peuvent se couper au moins deux fois contre une futaie de *Chênes*, qui n'est dans sa force qu'à cent-cinquante ou deux cens ans, et en outre rapporter un revenu annuel et très-considérable dès l'âge de trente ans.

Dans les grandes forêts de *Pins*, comme celles que j'ai vu aux environs de Bordeaux, et dans le nord du Brabant, ces arbres se sèment d'eux-mêmes, et les semences en tombent vers le mois d'août par la chaleur du soleil, qui fait ouvrir les cônes parvenus à leur maturité, germent et lèvent naturellement sous les grands arbres; mais lorsqu'on veut faire des semis de *Pins* en grand, il faut les faire (comme on le pratique dans la Campine) dans le mois de mai les garantir des oiseaux, en couvrant bien les semences plus ou moins profondément, selon leurs grosseur, ayant la précaution d'en éloigner les pigeons et les souris, qui en sont fort avides, et de prendre garde que les moutons n'y aillent point: on emploie, pour ensemencer un bonnier de Brabant, seize livres pésant de la graine du *Pin d'Ecosse*, qu'on appelle dans la

Campine *Sapin de Montaigu*, à cause qu'on la tire des environs de la petite ville de ce nom.

Ce semis s'élève la première année à deux, trois et quatre pouces; la deuxième d'autant, et à la troisième il commence à s'élever avec plus de force, et fait dès lors plus de progrès dans sa végétation; il en est de même de la plus grande partie de toutes les espèces de *Pins*: on peut encore répandre la graine sous des broussailles ou autres arbustes, pour les garantir du soleil, et pour donner de l'ombre aux jeunes *Pins*, qui s'élèvent dans la suite, au point d'étouffer tout ce qui est au dessous d'eux.

Mon ouvrage qui n'est, comme je l'ai déja dit, qu'un simple essai, ne me permet point d'entrer dans tout le détail des expériences, que plusieurs cultivateurs ont faites en grand et en petit, entr'autres Mr. Miller en Angleterre, Mrs du Hamel et de Buffon en France, et Mr. le Baron de Tschoudi, près de Metz; et pour lesquelles je renvoie tous les propriétaires curieux aux ouvrages des auteurs que je viens de citer.

Je dirai cependant qu'il y a plus d'avantages

et de succès à espérer, en semant les *Pins*, *Sapins* et *Mèlèses*, dans des caisses, sur-tout les espèces rares et étrangères, qu'en pleine terre, d'autant qu'on sait mieux garantir les jeunes arbres, et de la chaleur et du grand froid; d'ailleurs telle espèce aime une terre plus ou moins légère, une autre une terre plus ou moins grasse, sablonneuse, sèche ou humide, au moyen de ces caisses qu'on remplit de toutes ces terres préparées différemment, on réussit mieux; on les place à l'abri du soleil, on les arrose à propos, on les couvre quand le besoin l'exige, et en deux ans, même souvent en un an (pourvu que les arbres ne soient point trop grêles) on ôte des caisses les petits *Pins*, *Sapins* et *Mèlèses* pour les planter en pépinière, ayant égard de ne faire ces transplantations que dans le mois de mai. Je les fais faire ordinairement dans les mois d'octobre et de novembre, ayant soin de les faire lever en motte, et de cette manière je suis sûr de les voir réussir.

Je conseille au lecteur d'avoir encore recours à l'article du *Mèlèse*, où j'ai parlé de quelques méthodes pour les semis en caisse ou en pot,

qu'on peut employer pour les *Pins*, comme pour les autres arbres résineux-cônifères.

Lorsqu'on élague les *Pins*, on attend qu'ils aient profité pendant quelques années, pour lors on coupe toutes les petites branches du bas pour leur former une tige de trois ou quatre pieds de hauteur, et d'année en année, jusqu'à l'âge de quinze ans, on retranche l'étage inférieur; ce terme écoulé, on ne fait cet élaguage que de quatre ou cinq ans: on doit bien prendre garde de ne point faire couper trop de ces branches à la fois, car l'arbre périroit, d'autant qu'il ne profite qu'à proportion des branches qu'il a, et n'en repousse jamais de nouvelles pour remplacer celles qu'on a coupées. Il est prudent de ne faire ces élaguages que lorsque la sève est retirée, c'est-à-dire au commencement de l'automne, ayant soin de ne point abattre la tige qui ne repousse jamais aux jeunes comme au vieux *Pins*.

Je vais tâcher à présent de mettre un chacun à même de distinguer les différentes espèces de *Pins* et l'avantage qu'elles ont les unes sur les autres.

Les *Pins* les plus connus et qu'on cultive

le plus communément, sur-tout dans le nord de nos provinces belgiques, sont le P*in d'Ecosse* ou *de Genève*, en flamand *Bynen-mast;* le *grand* P*in maritime*, en flamand *Groven-mast*; et le *petit* P*in maritime*, en flamand *Middelsort* (*) : ces trois espèces sont très-propres pour améliorer les landes et les terres incultes en général; on observe cependant, dans la Campine, du côté d'Anvers, etc. que le P*in d'Ecosse*, dont le bois est excellent (à ce que m'apprit autrefois le Baron de Tschoudi, auteur du savant Traité des arbres résineux, qu'on ne sauroit trop consulter) croît plus lentement dans les terreins absolument mauvais que le *grand* et le *petit Pins maritimes*, qui croissent fort bien dans toutes les terres de quelque nature qu'elles soient et qui les engraissent, même par la chûte de leurs premières feuilles : le *grand Pin maritime* ne s'élève pas si droit que les deux autres; son bois étant vieux est employé pour des tuyaux sous terre, pompes et autres ouvrages qui doivent souffrir l'humidité; l'écorce

(*) Voyez leur description ci-après.

en est épaisse, et lorsqu'on brûle de ce bois, elle saute plus d'à six pieds du feu; celle du *petit Pin maritime* ne saute point; cette espèce est plus recherchée, à cause qu'elle s'élève plus droite, et que son bois est plus fin et peut être employé pour la charpente: le bois de ces P*ins* fait du bon charbon, lorsqu'il a été conservé à l'abri de l'humidité, et quand il est fendu, il sert aux boulangers et à différentes fabriques. Leur graine se sème au commencement de mai, mais dans les terres sèches et légères, on doit la semer plus tard, seroit-ce même vers la fin de l'hiver. On emploie douze livres de graines du *petit* P*in maritime* par bonnier, et quarante du grand; si on fait ce semis dans une lande, il faut avant en emporter la superficie, la brûler et en répandre les cendres sur les graines qu'on y aura semées, et dès que ce semis a trois ans, on peut en transplanter les petits P*ins* jusqu'à l'âge de sept à huit ans; il faut éviter de faire un pareil semis dans les terreins argilleux et qui se fendent par les gelées: enfin, dit Mr. de Coster dans son mémoire couronné en 1774, par l'Académie de

de Bruxelles, on doit, à dix ou douze ans, couper à ces *Pins* les branches qui gênent les plus jeunes; c'est aussi, à cet âge, que leurs branches sont employées pour liens, lattes, perches de haricot, bois à brûler, etc. et après leur douzième année l'élaguage doit se faire de quatre ans en quatre ans, aussi à vingt ans ces P*ins* fournissent-ils déja de très-belles perches.

PINS D'EUROPE.

PIN de montagne (*), *Torchepin*, P*in suffis du Briançonnois*, le P*in-mugho* des Anglois, N°. 5 de Miller, et N°. 6 de du Hamel, en latin *Pinus silvestris montana*: ce *Pin* croît naturellement sur les montagnes de la Suisse; les P*ins rouges* et *gris du Canada* en sont des variétés qui ne méritent pas moins d'être cultivées dans ce pays-ci; cet arbre soutient bien ses branches, à l'exception des plus jeunes, et s'élève très-haut, ses feuilles sortent deux à deux d'une gaine commune et le plus souvent trois ensemble; elles sont courtes, épaisses, piquantes et d'un beau verd; ses cônes ont deux pouces de long, sur dix à douze

(*) Ce *Pin* est, je pense, celui que les Tiroliens appellent *Pezzo* en italien.

lignes de diamêtre et d'un rouge de canelle vif; son écorce, sur-tout celle des jeunes branches, est presque écailleuse et d'une couleur de cannelle brillante; le bois, lorsqu'il est coupé nouvellement, est un peu roux, il est très-résineux et sert aux paysans à faire des torches : ce *Pin* et ses variétés, à cause de plusieurs avantages qu'on peut en tirer, mérite bien notre attention et ne pourra qu'enrichir les possessions des péres de famille qui savent s'occuper du bien-être de leur postérité.

PIN *cembro*, P*inaster de Belon*, ou *Alviez du Briançonnois*, N°. 6 de Miller et N° 20 de du Hamel : ce P*in* croît aussi naturellement sur les plus hautes montagnes de la Suisse (*) ; il ressemble au *Pin du lord Weymouth*, ses feuilles sortent également au nombre de cinq d'une gaine commune, mais elles sont plus épaisses et plus longues, ayant jusqu'à quatre pouces et demi; ses cônes se soutiennent droits et non pendans, comme ceux du P*in de Weymouth*, ils sont aussi plus gros et plus courts, et même les noyaux qu'ils renferment sont faciles à rompre et bons à manger; ce P*in* réussit mieux dans les contrées froides : on peut cependant

(*) Je le prends pour celui qne les Tiroliens appellent *Aveto* en italien.

les semer dans nos provinces, sa graine est près d'un an à lever, on la met en novembre ou en février dans des caisses remplies de terre franche, mêlée de gravier, la superficie couverte de sable, pour que l'humidité ne pourrisse point les jeunes tiges : Miller dit que ce P*in* fait des progrès lents; cela peut être vrai, mais sa verdure et son port sont très-agréables: il est à remarquer que ce P*in*, ainsi que celui du lord Weymouth, ressemblent beaucoup au *Mélèse*, à cause de la multiplicité de leurs feuilles, de leurs mamelons, de leurs fruits écailleux et de leur résine très-coulante: il y en a qui ont confondu cette espèce avec un autre P*in*, aussi à cinq feuilles, qui croît en Russie et en Sybérie, mais leur différence est remarquable (*).

P*IN-cultivé*, P*inus sativa* en latin, P*yn-boom*, P*yn-appel-boom* en flamand, *Stone-*P*ine* en anglois.

Ce P*in* est un bel arbre, il pousse une belle tige fort haute, bien touffue et dont le bas est nud; son écorce est rougeâtre et rude, ses cônes

(*) Il paroît cependant que Mr. Fougeroux de Blavau le prend pour être le même : voyez son *Mémoire sur les* Pins.

sont gros, rougeâtres, et contiennent dans chaque noyau oblong et osseux, une amande bonne à manger, que l'on nomme *pignon*; lorsqu'ils sont bien conditionnés, chaque cône doit contenir quatre-vingts amandes; ses feuilles sont longues de cinq à six pouces, d'un verd bleuâtre, épaisses, rassemblées deux à deux dans une gaine commune; son bois est assez blanc, médiocrement résineux, fait de bonnes planches, et Mr. du Hamel rapporte qu'à Toulon on en construit des corps de pompe, et en Suisse des tuyaux pour les conduites des eaux: cet arbre, dont on ne sait pas encore le pays originaire, ne croît de lui-même nulle part en Europe; on en trouve en Italie, où il sert à décorer les maisons de campagne appellées *Villa*, en Espagne, en Portugal; j'en ai vu dans les provinces méridionales de France, où on les cultive pour la beauté de leur feuillage et pour en recueillir les fruits. Ce Pin est très-commun en Chine et dans les papiers chinois qu'on emploie en Europe pour ameublemens on les reconnoît parfaitement cependant il n'est pas certain qu'il en soit originaire

Je conseille de le mettre dans les bosquets

d'hiver où il fait un bel effet. J'en ai autrefois semé de la graine, ou pour mieux dire planté des amandes, qu'il ne faut enfoncer qu'à un peu plus d'un pouce de profondeur, en caisse et en pleine terre; elles levèrent fort bien et périrent après : il est vrai qu'étant jeunes on doit les garantir des gelées, et malgré cette précaution, je désespère beaucoup de pouvoir jamais parvenir à le naturaliser dans ce pays, à cause des grands froids que nous essuyons quelquefois : un parent de M. Wevelinchoven, très-curieux, étoit parvenu à en élever, ils avoient plus de vingt ans, lorsque l'hiver de 1740 les fit tous périr sans avoir jamais produit de semences.

Grand PIN-*maritime*, N° 7 de l'abrégé du dictionnaire de Miller : cette espèce a les feuilles d'un beau verd, et assez longues, et donne beaucoup de résine : le *petit* P*in maritime*, qui est une espèce particulière, n'en diffère que par ses fruits, moins gros et par ses feuilles plus menues et plus courtes.

Le PIN *sauvage* de P*inaster*, est bien différent, dit Mr. du Hamel, du P*in-alvièz* ou P*inaster* de Belon : ces P*ins* étant jeunes poussent vigoureusement ; mais plus ils deviennent

vieux, plus ils enlaidissent ; cette raison, jointe à celle de la mauvaise qualité de leur bois et de la perte de leurs feuilles, lorsqu'ils ont atteint une certaine hauteur, fait que, depuis quelques années, les Anglois en font moins de cas : cette espèce s'appelle en latin *Pinus silvestris*, et en flamand *wilden* Pyn - *boom :* en Allemagne on l'appelle *Fochre.*

Pin maritime de Mathiole, il tient en quelque façon le milieu entre le petit *Pin maritime* et le *Pin d'Écosse* ; son bois est très-résineux, il paroît ne pouvoir point résister aux hivers extraordinaires, puisque feu Mr. du Hamel perdit presque tous les *Pins* de cette espèce par l'hiver de 1754.

PIN lariccio de Corse : c'est un des plus grands arbres de notre hémisphère ; on en voit dans l'île de Corse qui ont plus de cent trente pieds de hauteur ; il croît sur les montagnes les plus escarpées, etc. Par les expériences de Mrs. du Hamel, rapportées par Mr. Fougeroux de Blavau, il paroît, ainsi que par celles de Mr. de Malesherbes, que ce *Pin* ne peut résister aux hivers rigoureux.

Il y en a de plusieurs espèces et variétés.

et tous connus sous différens noms, par exemple en Hollande on estime beaucoup celui connu sous le nom de *Green-hout*, Bois-rouge.

Le PIN *sauvage d'Hambourg* est peu durable, celui de *Berlin* est plus mauvais; le meilleur est celui que les Hollandois tirent de Nerva, qui est, je crois, celui qui suit.

PIN *d'Ecosse*, ou Pin *de Genève*, en latin, P*inus sylvestris Genevensis vulgaris*, ou P*inus sylvestris*, *foliis brevioribus*, *conis parvis albentibus*, P*inus rubra*, N°. 3 de Miller; dans ce pays on l'appelle *Sapin de Montaigu*, *Sapin rouge*, *roode sperre boom* (*); il croît naturellement dans plusieurs provinces de France: on en voit aussi quelques massifs dans les forêts de Héverlez et de Mollendael, où on l'appelle *Denne-boom*.

Ce P*in* est un arbre qu'on devroit cultiver davantage dans ce pays-ci; il s'élève d'une

(*)On l'appelle encore en flamand, *Rooden-Denne* ou *Mast-boom*; en Hollande et dans quelqnes cantons flamnads on distingue les *Pins* par le nom de *Rooden-Denne* et les *Sapins* par celui de *Witten Denne*.

belle hauteur, son port, qui est moins avantageux que celui de plusieurs autres espèces, avoit porté bien des gens à en négliger la culture qu'ils ont reprise ensuite. J'en ai des bois dans ma terre et baronnie de Poederlé, et j'en ai fait des semis, avec succès, dans ma terre de Saintes.

Cet arbre croît indifféremment dans la zone glaciale, la zone torride et la zone tempérée; il est dans toute sa force entre soixante et quatre-vingts ans, son bois est tres-résineux, et Mr. du Hamel dit, qu'à en juger par les fruits qui lui sont venus de Riga, ce doit être l'espèce de *Pin*, avec laquelle on fait en France les mâtures qu'on tire de ces pays-là. Les marchands tirent ces bois des hautes montagnes de l'Ukraine ou d'autres provinces de Russie, etc.: ils arrivent par la Baltique au port de Riga où on les achette; leur hauteur et la bonté du bois de ces *Pins* ne proviennent, comme le dit Mr l'abbé Rozier, que du sol et de la région élevée dans lesquels ils ont crûs; car les *Pins* ne sont petits que dans les endroits enfoncés. Mr Fougeroux de Blavau, possesseur actuel de la terre de Vrigny, où feu Mrs. du Hamel culti-

voient plusieurs espèces de *Pins* qui ont présentement trente ou quarante ans, dit que le *Pin de Russie*, de *Sybérie*, enfin ceux connu sous le nom de *Pins de Riga*, paroissent totalement semblables au *Pin d'Ecosse* et que c'étoit aussi le sentiment des cultivateurs anglois. Voyez son Mémoire cité à l'art. du *Pin de Weymouth*.

Il a les feuilles très-courtes et menues, qui sortent deux à deux d'une gaine commune: les cônes sont petits, presque pointus, rassemblés par bouquets de deux, de trois ou de quatre, placés autour des branches; les amandes en sont petites et de la grosseur d'un pepin de poire

Les sommités de ce *Pin* sont spécifiques pour la guérison du scorbut. Voyez les *additions* pour le *traité des arbres et arbustes*, insérées à la fin du volume des *semis et plantations* de Mr. du Hamel, pages 19 et 20, à l'article *Pinus*.

Les *Pins* rapportés dans le *traité des arbres résineux-cônifères* du Baron de Tschoudi extrait de Miller, qui se trouvent entre le *Pin de Weymouth* et le *Pin d'Orient* de Tournefort, croissent

en Suisse, en Allemagne, en Italie, dans le Tirol, en Autriche, en Espagne, etc.: en un mot ils viennent naturellement dans les pays montagneux de l'Europe. En général il y a si peu de différence entre plusieurs espèces ou variétés de *Pins* qu'il seroit ennuyeux de grossir cet ouvrage de leur description.

Les *Pins d'Europe* que je viens d'avoir décrits, ne sont sûrement point les seuls qui existent en Europe; mais du moins ce sont les plus connus, les uns les plus recherchés et les autres les plus estimés par leurs bonnes qualités.

PINS D'AMÉRIQUE.

Ces *Pins* préfèrent les terreins bas et humides et réussissent bien dans ce pays-ci; mais il est prudent et même plus sûr de les tenir sous des abris pendant les deux premiers hivers et lorsqu'on en sème la graine dans des caisses, il faut employer dans le mêlange de terre pour la couvrir, dit le Baron de Tschoudi, une plus forte dose des terres glutineuses que de terres en poussière, parce que les *Pins* et les *Sapins d'Amérique* demandent en général une terre plus forte et plus fraîche. Voici les espèces ou variétés, dont l'expérience m'a appris le succès qu'on en pouvoit espérer.

PIN *blanc d'Amérique*, Pin *de la nouvelle Angleterre* ou du *lord Weymouth*, en anglois *lord Weymouth's* Pine, en latin Pinus *strobus*, N°. 13 de l'abrégé de Miller : ce Pin a ses cônes attachés aux branches par des queues de plus d'un pouce de longueur ; ses fruits sont d'un fort beau verd jusqu'à leur parfaite maturité, et ont environ quatre pouces de long sur huit lignes de diamêtre ; leurs écailles ne sont ni dures, ni épaisses à leur extrémité, mais assez minces et presque semblables à celles du fruit du *Sapin*, quoiqu'un peu plus épaisses ; ses feuilles sont d'un beau verd, sortent cinq à cinq d'une gaine commune et ont environ trois pouces de long.

On m'a dit en Angleterre que son bois est très-estimé pour mâter les vaisseaux : ce Pin prend une forme piramidale de lui-même et sa tige, toujours bien droite, parvient à plus de cent pieds de hauteur ; il donne de bonnes semences à trente ans, et la graine qu'on tire à présent de Londres, a mûri en Angleterre où j'ai vu beaucoup d'arbres de cette espèce : j'y ai appris qu'il résistoit au vent, que sa végétation continuoit avec la même force,

qu'il venoit mieux isolé qu'en massif, et qu'il se plaisoit dans une terre humide et légère.

Ce *Pin* que je cultive avec succès, résiste aux hivers rigoureux de notre climat, et n'a point péri, même ceux de deux ans de semis par les froids extraordinaires des années 1776, 1784, 1785 et 1786. Il ne craint point l'humidité, et mérite à tous égards, d'être multiplié dans plusieurs cantons de ces provinces, où on trouve des terres humides et légères, qui sont celles dans lesquelles ce *Pin* se plaît davantage : on en voit beaucoup, ai-je déja dit, en Angleterre, mais particulièrement dans les terres du lord Weymouth à Longleet, de Mr. Wyndham Knatchbult, près Aschford dans la province de Kent et du Duc d'Argile à Whitton : c'est donc de cette belle île que les curieux en pourront tirer et des cônes et de jeunes *Pins*.

Ce *Pin* reprend de marcottes avec la plus grande facilité ; Mr. le Marquis de Turgot en a fait plus d'un essai avec succès ; il en parle dans son Mémoire sur les *arbres résineux* et dit aussi que Mr. de Mangneville l'a greffé sur le *Pin d'Ecosse*, par la méthode

qui tient de la greffe en écusson et de celle en approche (*).

On le trouve décrit dans le traité des arbres et arbustes de Mr. du Hamel sous le N°. 19. On m'a assuré en Angleterre, et Miller le dit aussi, que les *Pins de Weymouth* et *d'Ecosse* y étoient cultivés par préférence et sur-tout pour leurs avantages, au lieu que les autres ne l'étoient, pour la plupart, qu'à cause du contraste de leur verdure, dont les Anglois savent tirer un parti agréable pour nuancer leurs jardins et leurs bosquets.

Enfin ce *Pin* est recherché pour la charpente, la ménuiserie et l'armurerie; on en fait des lattes, du bardeau pour couvrir les maisons; mais l'emploi le plus utile, dit Mr. Fougeroux de Blavau, dans son excellent *mémoire sur les espèces de Pins*, etc. (qu'on trouve

(*) Ce Gentilhomme, trèsbon cultivateur, m'a mandé de sa terre, près de Caën, qu'il n'a pu réussir à greffer le *Pin* dans d'autres tems qu'à la fin de mai, tout juin ou commencement de juillet, selon que l'année est plns ou moins avancée; c'est le jet de l'année dont il faut se servir pour *greffe* : sa méthode obvie à ce que la greffe ne soit noyée par l'abondance de la sève résineuse.

dans le trimestre d'automne des mémoires de la société d'agriculture, de Paris, année 1785) est, sans contredit, celui de la mâture.

PIN rouge de Canada à trois feuilles, P*in bâtard de Virginie à cône épineux* ou *Pin-Cypre*, N°. 12 de Miller, en anglois *Three-Leaved bastard* Pine, en latin *Pinus echinata*, ce *Pin* croît naturellement dans l'Amérique septentrionale, il a les feuilles menues et très-longues et elles sortent par trois; ses cônes sont épineux: il parvient à une grande hauteur et est propre à faire des beaux mâts; son bois est excellent, me manda le Baron de Tschoudi il y a quelques années, il est d'une belle couleur tirant sur le rouge, tendre, doux, uni, liant, fort résineux, le fil en est droit et le grain très-fin; l'arbre est d'un bel aspect et sa croissance est prompte dans les terres humides et légères: Mr. de la Marre dit dans son Dictionnaire économique, que ce *Pin* est remarquable par les côtes, quelquefois saillantes d'un pied et demi, qui lui sortent du pied et lui servent de contre-forts et par le jet qui naît de ses racines, lorsqu'on l'abat, et qui s'élève quelquefois de dix pieds, sans aucunes branches: ce jet est destiné à

renouveller l'arbre et se développe par la tête.

PIN *à l'encens*, *Franc-encens*, Pin *de Virginie*, en latin P*inus tæda*, en allemand, dit Mr. le Baron de Tschoudi, *Weyrauchbeaum*, N°. 11 de Miller, en anglois *Frankin-cense-tree* : on le trouve aussi dans l'Amérique septentrionale, où il croît naturellement : cette espèce de P*in* a ses feuilles réunies par trois, étroites et longues ; ses cônes sont de la grosseur de ceux du *Pin cultivé* : cet arbre préfère les fonds humides, devient très-gros, s'élève jusqu'à quatre-vingts pieds de haut et donne un beau bois, débité en planches ou pour mâts : il pourra croître dans nos terres ; il a été envoyé d'Amérique sous le nom de *Franc-encens*, au Docteur Compton, Evêque de Londres et à Mr. Ball, auprès d'Excester.

PIN *à trochets*, *Pin à cônes en grappes*, en anglois *Closter* P*ine* ou *three-leaved virginian* P*ine*, N°. 10 de Miller, et N°. 17 de du Hamel, en latin P*inus rigida* : ce P*in* est aussi originaire de l'Amérique ; je l'ai vu en Angleterre, où il réussit très-bien, nous pouvons en espérer la même réussite dans notre climat ; il vient très-grand en Amérique, et s'élève à plus de quatre-vingts pieds de haut, son bois est utile, dit

Mr. Yong, pour les bâtimens et les mâtures : on ne doit pas le confondre avec le *Pinaster* et les deux espèces de *Pins de montagne*, qu'on cultive sous ce nom, en plusieurs endroits : on appelle même communément, dit Mr. de Tschoudi, *Pins à trochets*, tous ceux des arbres de ce genre, dont les cônes viennent par paquets sur les branches, mais celui dont il s'agit ici, est moins connu et est bien différent de tous ceux-là ; il porte trois feuilles longues dans chaque fourreau, et ses cônes ont l'extrémité de leurs écailles très-rude ; il nous est venu d'Amérique : Mr. Miller dit d'avoir compté sur un jeune rameau d'un *Pin* de cette espèce, planté dans les jardins de l'Evêque de Londres à Fulham, jusqu'à trente-neuf cônes dans un seul paquet. Il y a encore d'autres *Pins d'Amérique*, tels que le *Pin de Jersey*, N°. 9 de l'abrégé de Miller, on l'appelle aussi *Pin de Virginie* : il a les feuilles courtes, épaisses et ses cônes épineux et petits ; le *Pin de marais d'Amérique*, en latin *Pinus palustris*, N°. 14 de Miller, en anglois *marsh american Pine* ; il est branchu et a les feuilles longues et très-vertes, etc. ; mais ils ne méritent

point

point qu'on les cultive, et ne peuvent qu'être employés pour la variété qu'on cherche dans les bosquets anglois, dont le goût se répand de plus en plus.

L'extrait suivant est trop intéressant pour les cultivateurs, pour ne point lui donner une place ici : c'est la manière dont s'est pris Mr. le Comte de Buffon pour tirer parti des terreins les plus ingrats et qui se refusent absolument à faire croître le *Chêne*, le *Hêtre* et les autres arbres forestiers, sans en excepter des *Epicéas* et des *Sapins* : cet illustre savant, dont les vues utiles sont connues, est parvenu à peupler ces sortes de terres, en y plantant des petits P*ins* sur-tout de l'espèce de P*in de Genéve* ou *d'Ecosse* (qui lui a mieux réussi que le P*in maritime* ou P*in de Bordeaux*) qu'il avoit élevés dans des caisses pendant trois ans : » dans les „ quatre ou cinq premières années leur accrois» sement étoit à peine sensible, on ne les a » ni cultivés ni recépés ; entièrement aban» donnés, dit-il, aux soins de la nature, ils ont » commencé au bout de dix ans à se montrer » en forme de petits buissons, dix ans après, » ces buissons devenus bien plus gros rappor-

» toient des cônes, dont le vent dispersoit » les graines au loin; dix ans après, c'est-à-» dire, au bout de trente ans, ces buissons » avoient pris de la tige et aujourd'hui, en » 1774, c'est-à-dire, au bout de quarante » ans, ces *Pins* forment d'assez grands ar-» bres dont les graines ont peuplé le terrein à » plus de cent pas de distance de chaque ar-» bre; comme ces petits *Pins* venus de graine » étoient en grand nombre, sur-tout dans le » voisinage de chaque arbre, j'en ai fait enle-» ver un très-grand nombre pour les transplan-» ter plus loin; de manière, continue-t-il, » qu'aujourd'hui, ce terrein, qui contient près » de quarante arpens, est entièrement couvert » de *Pins*, et forme un petit bois toujours » verd, dans un grand espace, qui de tout » tems avoit été stérile.

Cette manière, la plus sûre et la moins coûteuse de peupler des terres ingrates et incultes, » est, dit Mr. de Buffon, d'y planter » des jeunes *Pins* à vingt ou vingt-cinq pas » les uns des autres, au bout de trente ans, » tout l'espace sera couvert de *Pins*, et vingt » ans après, on jouira du produit de la coupe

» de ce bois, dont la plantation n'aura presque rien coûté : un bois de *Pins* peut rapporter autant, et peut-être plus, qu'un bois ordinaire, et en l'exploitant convenablement devenir un fonds, non-seulement aussi fructueux, mais aussi durable qu'aucun autre fonds de bois.

Il est bon d'observer que dans un bois de *Pins* l'exploitation est différente de celle des autres arbres, parce que cette espèce d'arbre ne repousse pas sur souche ni des rejetons au loin, et qu'il ne se propage et multiplie que par les graines qu'il produit tous les ans, qui tombent au pied ou sont transportées par le vent aux environs de chaque arbre : ce seroit détruire un pareil bois que d'en faire coupe nette. » Il faut y laisser, remarque le célèbre » naturaliste, cinquante ou soixante arbres » par arpent, ou, pour mieux faire encore, » ne couper que la moitié ou le tiers des arbres „ alternativement, c'est-à-dire, éclaircir seu- » lement le bois d'un tiers ou de moitié, ayant „ soin de laisser les arbres qui portent le plus „ de graines; tous les dix ans, on fera pour „ ainsi dire une demi-coupe, ou même on

„ pourra tous les ans, prendre dans ce taillis
„ le bois dont on aura besoin : cette dernière
„ manière, par laquelle on jouit naturelle-
„ ment d'une partie du produit de son fonds,
„ est de toutes la plus avantageuse. "

C'est ainsi que s'est pris le Comte de Buffon, pour améliorer des parties incultes au-dessus des colines les plus froides et les plus stériles de sa terre de Buffon en Bourgogne, et que j'ai parcourues, étant en cette province en 1769.

Je ne puis mieux terminer cet article que par le beau discours que tient Mr. le Baron de Tschoudi, aux personnes qui n'aiment qu'à jouir et qu'on trouve dans son *traité des arbres résineux-côniferes.*

„ Je sais, (dit-il, en parlant des *Sapins*, P*ins*, *Melèses*, etc.) que l'opinion où l'on
„ est, que ces arbres croissent avec lenteur,
„ suffit pour empêcher le plus grand nom-
„ bre d'en planter. Nous sommes dans un
„ siècle où l'on veut jouir, et où l'intérêt du
„ moment est presque toujours le plus fort.
„ Il n'y a, me dira-t-on. que les communau-
„ tés religieuses qui vivent toujours, qui puis-

„ sent raisonnablement cultiver des arbres „ dont le profit est si éloigné. Je réponds „ à cela que ces arbres, comme Miller le dit, „ croissent plus vîte que la plupart des autres, „ pouvant parvenir dans vingt ans, à quarante pieds de haut, et que quand bien „ même il seroit vrai qu'il leur fallût un siècle pour être mis en œuvre, ce ne seroit „ pas une raison suffisante pour empêcher un „ père de famille d'en faire des semis et plantations : aura-t-il moins de prévoyance pour „ une postérité issue de son sang, qu'une „ communauté religieuse pour des successeurs „ auxquels elle ne tient que par des liens factices, et qu'un auteur, pour le sort équivoque de ses productions ? Depuis quand, „ et par quelle funeste apatie consent-on à „ mourir tout entier, à ne laisser aucune trace „ de son existence ? Si j'étois seul dans un „ désert, je voudrois y faire végéter ma mort „ en résignant *mes principes*, au pied d'un „ arbre que je viendrois de planter.

„ Et s'il ne faut être que citoyen pour être „ flatté d'avoir augmenté la masse d'une production utile, à plus forte raison un père

„ de famille doit-il l'être, de penser, qu'un
„ jour ses enfans trouveront dans une coupe
„ de bois, plantée par lui, une somme qui
„ servira à leur avancement, et qui sera peut-
„ être nécessaire au rétablissement de leur
„ fortune.

„ Pour convaincre au surplus de leur er-
„ reur les personnes, qui passent leur vie à
„ dire qu'elles ne plantent pas, de crainte de
„ ne pas jouir, ou qu'elles ne veulent planter
„ que des *Peupliers*, j'ose les assurer, par
„ ma propre expérience, et par bien des exem-
„ ples, dont j'ai été frappé, qu'on peut, avec
„ des soins, qui deviennent des plaisirs, tri-
„ pler la vîtesse de la croissance des arbres
„ et qu'il n'est pas besoin, pour en retirer de
„ la satisfaction, qu'on voie leur cime cachée
„ dans la nue.

„ Je ne connois rien de plus propre à ap-
„ puyer cette assertion, (continue Mr. de
„ Tschoudi) que ce que m'a dit, et ce que
„ m'a montré Mr. de Roquefeuille, ancien
„ Brigadier des armées du Roi.

„ En passant à Rethel, je trouvai ce res-
„ pectable vieillard, qui se promenoit dans

„ un magnifique jardin qu'il avoit créé, et qui
„ est si bien venu, que je jugeai qu'il étoit
„ planté depuis vingt ans. Il m'assura qu'il
„ ne l'étoit que depuis sept; il me montra
„ des plantations toutes récentes, et des em-
„ placemens, où il se proposoit d'en faire des
„ nouvelles. *Peut-être* (me dit-il) *serez-vous*
„ *étonné, que je plante encore, à mon âge;*
„ *car je suis presque octogénaire; vous le se-*
„ *rez davantage d'apprendre qu'il m'en prit en-*
„ *vie, il y a quarante ans, et que j'en fus*
„ *empêché par la crainte de ne pas jouir. Je*
„ *ne plante que depuis sept années, et j'éprouve*
„ *que ma crainte étoit fausse; car je commence*
„ *à jouir dès l'instant où je place un arbre;*
„ *je me plais à épier ses premiers bourgeons*
„ *et à diriger sa nouvelle branche, et je veux*
„ *que la mort me trouve occupé à planter,*
„ *quand je ne pourrai plus l'éloigner par la*
„ *santé que me procure cet exercice.*"

Voilà ce qu'on doit mettre sous les yeux de ces personnes entichées de vieux préjugés et prévenues contre tout ce qui leur semble être innovations, ou hors de la portée de leur foible conception.

PLAQUEMINIER, ou *Piaqueminier*, en latin *Guaiacana* ou *Diospyros*.

Comme Mrs. Miller et du Hamel disent dans leurs ouvrages que cet arbre exotique supporte les hivers de leur climat, j'ai voulu en parler et le faire connoître dans celui-ci, afin d'engager les amateurs à le naturaliser dans ce pays, c'est-à-dire les espèces d'Amérique dont l'une *à fruit doux*, et le meilleur des fruits de tous les *Plaqueminiers*, s'élève à trente pieds de hauteur et aime un sol léger; l'autre *à gros fruit* parvient à cinquante pieds de haut dans la Virginie, où on l'appelle *Pishamin;* il croît aussi à la Louisiane: ses fruits dans ces contrées, sont doux et d'un goût agréable dans leur maturité, qui est en décembre et janvier; ils y sont de la grosseur d'une petite pêche, et on en fait de l'eau-de vie. Un Normand, dit Mr. du Hamel, qui alla s'établir à la Louisiane, parvint à en faire du bon cidre; quand ce fruit est mol, on le mange aussi comme des nefles.

Ces arbres s'élèvent de semences et par

drageons enracinés; quand ils sont jeunes, on doit leur couvrir les racines, dès la fin de l'automne: ceux du jardin botanique de Louvain ont résisté à nos plus rudes hivers; mais leur végétation n'y est pas satisfaisante: j'en ai vu des beaux chez Mr. du Hamel. Les *Plaqueminiers* deviennent fort grands et feront très-bien dans les bosquets d'été, leurs feuilles étant belles.

Les espèces qu'on croit originaires d'Afrique, comme celle qu'on appelle *Prunier dattier d'Inde*, N°. 1 de Miller, en latin *Diospyros lotus*, ne pourront point, je pense, s'élever en pleine terre dans notre climat; en attendant qu'on en ait fait l'essai, je me borne à ce que je viens d'en dire.

Je viens de donner une idée de ces arbres, dans la vue d'engager ceux qui aiment les essais, à en faire sur les moyens de parvenir à les naturaliser dans ce pays-ci, et à en retirer quelque avantage dans la suite.

PLANE ou *Erable - Plane*, en latin, *Acer Platanoïdes*, en flamand *Groot booghout met bladeren van Platanus*, et aussi *Plaune-boom*, en wallon *Plane*.

Cette espèce d'*Erable* est un arbre forestier de la première grandeur; on l'appelle *Erable de Norwège* ou *Erable à feuilles de Platane*, en anglois *Norway-maple*, N°. 4 de Miller et N°. 3 de du Hamel; il se distingue des autres *Erables*, en ce qu'il a les bouquets plus grands et les feuilles assez semblables à celles du *Platane*, attachées à un long pédicule, unies, d'un verd luisant, plus pointues et plus minces que celles du *Sycomore*, et point blanches en dessous.

La fleur est formée d'un calice découpé en cinq parties: on apperçoit au fond du calice une masse charnue, d'où partent cinq pétales assez petites, disposées en forme de roses, et huit étamines terminées par des sommets figurés en olive, et divisé par une rainure; la base du pistil est enfermée dans cette masse, d'où l'on voit sortir encore par une ouverture, un

style terminé par deux stigmates recourbés: le bas du pistil ou de l'embrion, forme deux caspules qui se terminent chacune par une aîle qui s'allonge à mesure que le fruit mûrit; on trouve dans chacune de ces capsules, une semence ovale.

On pourra maintenant comparer la description des feuilles, de la fleur et des fruits de cet *Erable* avec celle du *Platane*, que je donnerai dans l'article suivant pour les reconnoître l'un et l'autre : on fera la même comparaison avec notre *Sycomore*, plus connu dans ce pays sous le nom de *Plane*, et moins rare que l'espèce d'*Erable* que je viens de décrire.

On peut encore le distinguer de l'*Erable* qu'on appelle *Sycomore*, par son écorce qui est blanchâtre sur le vieux bois, par ses boutons rougeâtres pendant l'hiver, et par ses fleurs jaunes; disposées en bouquets; le *Sycomore* au contraire a l'écorce roussâtre, les boutons jaunes et les fleurs d'un petit jaune verdâtre moins apparent.

Cet *Erable* est utile et agréable et très-supérieur aux autres; sa tige est belle, élevée et touffue; son feuillage est rarement attaqué

par les insectes, et se conserve très-longtems, à cause qu'il est pourvu d'une sève laiteuse et âcre : on le multiplie également par semences et par boutures, les unes se sèment dès qu'elles sont mûres en automne, et les autres se plantent dès que les feuilles tombent.

Cet arbre pousse vîte et vient très-bien dans toutes sortes de terreins : quant à la culture et aux qualités et usages de son bois, comme elles sont les mêmes que celles du *Sycomore*, consultez ci-après l'article de ce dernier.

L'*ERABLE de Norwège*, ainsi nommé parce qu'il y est commun, ainsi qu'en Suède et dans plusieurs autres parties de l'Europe, se trouve plus abondamment du côté de Chimay que de ces côtés-ci, où il est très-rare, au lieu que l'*Erable* dit *Plane* ou *Sycomore*, l'est beaucoup plus là qu'ici.

PLATANE, en latin *Platanus*, en anglois *Plane-tree.*

Les *Platanes* sont des arbres originaires de l'Afrique et de l'Amérique, qui,

par la culture, deviennent très-beaux aujourd'hui en Europe', où dans plusieurs contrées, comme en Angleterre, en France et même dans ce pays (voyez l'art. du P*latane* d'occident, rélativement à sa réproduction par graines) ils sont acclimatés, ainsi que dit Mr. Thouin, au troisième dégré, comprenant dans cette classe tous les arbres étrangers qui produisent des graines dans un climat quelconque et qui se sèment d'elles-mêmes et lèvent sans culture dans les terreins qui leur sont convenables.

Les fleurs mâles et les fleurs femelles viennent sur le même arbre.

Les mâles sont formées par des petits tuyaux frangés qui donnent naissance à des étamines a sez longues; comme ces tuyaux partent tous d'une origine assez commune, ils forment tous ensemble une boule ou un globe; les femelles sont en forme de tuyaux qui contiennent un pistil, dont la base devient une semence qui est comme enchassée dans la houpe de poils. Ces semences sont attachées à un noyau rond et dur; elles forment par leur assemblage, des boules colorées, qui deviennent assez

grosses et disposées en grappes pendantes, qui font un assez bel effet : ces boules restent suspendues aux arbres, même pendant l'hiver.

Les feuilles de *Platane* sont posées alternativement sur les branches, découpées plus ou moins profondément, à-peu-près comme celles de la vigne, c'est-à-dire, en mai. Il est bon de remarquer qu'on n'apperçoit point de boutons aux aiselles des feuilles, parce qu'ils sont cachés dans le pédicule; ils ne sont par conséquent visibles, que quand les feuilles sont tombées.

Les feuilles des divers espèces de *Platanes* sont fermes comme du parchemin, les insectes les endommagent rarement, et leur verdure se conserve jusqu'aux premières gelées; à leur insertion, sur les branches il y a presque toujours des espèces de folioles, ou espèces de stipules en forme de couronne.

Ces arbres sont les plus beaux qu'on puisse employer pour faire des avenues, allées, quinconces, etc. ils deviennent très-grands, leur tronc est fort droit, et s'élève très-haut sans fournir des branches, leur écorce se détache tous les ans par plaques larges comme la main qui ont un quart de ligne d'épaisseur; leur tête forme une belle touffe, tellement garnie

de feuilles et de branches, que le plus gros oiseau qu'on sauroit y être perché, ne pouroit s'y découvrir du pied. Les anciens en étoient si curieux, qu'ils l'arrosoient avec du vin. Pline, *au chap.* 1, *liv.* 12 *de son hist. nat.*, parle de deux *Platanes*, dont l'un avoit plus de quatre-vingts pieds de diamêtre, et dans la cavité duquel *Mutianus* soupa et coucha avec vingt-une personnes; dans l'autre, le Prince *Caïus* soupa avec quinze personnes environnées de toute leur suite.

Je vais les faire connoître par leurs espèces ou variétés.

Le nom de ces arbres vient du grec *Platanos*, qui a été donné à cause de la largeur de leurs feuilles.

1. Le vrai P*LATANE du levant*, ou la *main découpée* des anciens, en latin *Platanus orientalis verus*, en anglois *Eastern Plane tree*: cette espèce et sa variété qui suit, sont originaires de l'Asie, où elles sont communes. Cet arbre a la feuille moins grande et plus déchiquetée que celle des autres, épaisse, blanche en dessous, ferme, large et assez profondément découpée en segmens fort ouverts, dont les deux extrêmes sont plus courts que

les autres : son écorce est douce et blanchâtre, et celle des jeunes branches est d'un brun purpurin; il n'exige point un terrein aussi humide que les suivans. Ce *Platane*, que je conseille de multiplier autant que les suivans, n'est encore guères connus dans ce pays-ci (*); il en existe un dans le jardin botanique de Louvain qui, planté en 1760, gros comme une plume, portoit ce printems 1786, à ce que m'a dit Mr. Michaux, quarante pieds de haut sur huit pieds, six pouces de tour. Il y en a aussi dans le parc d'Enghien.

2.

(*) Il doit l'avoir été anciennement, puisque les Morins, qui habitoient la partie, qui renferme de nos jours l'étendue des Evêchés de Boulogne, de Saint-Omer et d'Ipres, parvinrent, dès les premiers tems de la domination romaine, à naturaliser dans leur sol cette espèce de *Platane*, transportée d'Asie en Sicile et en Italie long-tems avant cette époque : il est étonnant que ce bel arbre n'y soit pas devenu commun, au point de se multiplier lui-même ; c'est ce qui me porte à croire qu'il n'y étoit cultivé que par simple curiosité, et non dans la vue de le rendre indigène, puisqu'on ne le retrouve même plus dans cette contrée, si ce n'est peut-être chez quelques curieux.

2. *PLATANE d'orient, à feuille d'Erable*, en latin *Platanus orientalis, aceris folio*, en anglois, *Mappe leaved Plane*: il n'est qu'une variété du précédent; ses feuilles sont déchiquetées et rudes, les unes entières, les autres découpées en trois ou en cinq, mais toutes très-entières à leur base.

On commence à le cultiver dans ce pays, depuis plus de vingt ans, et on le multiplie comme l'*Orme*, par marcottes, avec beaucoup de succès, et même par boutures, mais point aussi aisément que le suivant. Je puis assurer par expérience, que lorsqu'il est élèvé dans une terre qui lui est propre, et plus humide que sèche, il est en état d'être planté à demeure, à l'âge de six ans. J'en ai vu de fort beaux à Denainvilliers et au Monceau, chez Mrs. du Hamel, et à Montbart en Bourgogne, chez Mrs. de Buffon et d'Aubenton: j'en ai aussi de fort beaux et de fort grands à ma terre de Saintes.

Les bucherons et connoisseurs en bois, auxquels j'en ai fait examiner, sont convenus que la qualité de son bois étoit précieuse et l'ont comparée à celle du *Chêne*; cet arbre n'est point lent à croître et fait un bien bel effet

dans les endroits où il est planté, non-seulement en avenue, allée, bois et massifs, mais aussi en taillis et en bordures; je les multiplie par marcottes que je puis, même sévrer à six mois et par boutures qui s'élèvent ordinairement, en deux étés, à la hauteur de cinq à six pieds (mesure de France); j'en ai, qui, en trois ans, sont parvenus à quatorzé pieds de hauteur sur cinq pouces quatre lignes de circonférence. Ce *Platane*, comme les autres, s'élève peu droit dans sa jeunesse, si on n'a soin de son éducation: j'y obvie, en retranchant à tous ceux, que je multiplie dans nos pépinières, annuellement vers la fin de juin, les deux tiers des branches lattérales, ayant la précaution de ne faire ce retranchement qu'en les coupant ou pinçant à deux, trois ou quatre pouces du tronc et jamais à ras, cette méthode leur donne une direction perpendiculaire, dont l'effet surprend les personnes, qui viennent les voir; cet arbre peut réussir dans un sol moins humide que les *Platanes* d'Amérique.

3. PLATANE *d'occident* ou de *Virginie*, à grande feuille, en latin *Platanus occidentalis* ou *virginiensis*, en anglois *occidental* ou *virginian Plane-tree*.

Cet arbre, qu'on appelle aussi *Cottonier de la Louisiane*, croît naturellement dans plusieurs parties de l'Amérique septentrionale où il s'élève à plus de soixante-dix pieds de hauteur, et devient d'une grosseur prodigieuse : son écorce ressemble assez à celle du *Frêne*, sur-tout en vieillissant ; son bois est comparé au *Hêtre* ; mais on le trouve plus blanc et plus veiné que le *Hêtre du Canada* ; ses feuilles sont ordinairement découpées en trois et beaucoup moins profondément qu'aux autres *Platanes*, elles sont déchiquetées tout autour, excepté à sa base, en dentelures longues, aiguës, un peu recourbées, dont chacune termine une des nervures qui entrent dans le tissu de la feuille, le dessus des jeunes feuilles est comme vélouté, et il y a un duvet cotonneux au revers et sur le pédicule.

Il commence aussi depuis plus de vingt ans, à être cultivé dans ce pays : des amateurs l'ont connu et en ont eu quelques pieds autrefois ; mais plus, je crois, par curiosité que par l'envie de rendre commun un arbre aussi précieux : on le multiplie par marcottes et par boutures, dans un sol humide ; il croît si vîte,

qu'en quatre ans il est en état d'être planté à demeure. C'est ainsi que je l'ai beaucoup multiplié, en faisant marcotter au printems des *Platanes-mères* (ce sont des *Platanes* coupés au pied, qu'on élève en buisson, comme les *Ormes*, pour être provignés) l'automne suivant mes marcottes sont presque toutes garnies d'assez de racines pour être plantées en pépinière. Quant aux boutures, je les plante comme celles du *Peuplier d'Italie*, mais plus près-à-près : quelquefois j'en ai gagné des graines que m'envoyoit feu Mr. du Hamel, que je faisoit semer dans une terre humide et bien meuble, et en quatre ou cinq ans j'avois de beaux arbres, même plus droits que ceux venus par marcottes ou par boutures; j'en élève aussi des graines des *Platanes* de ma terre de Saintes, qui fructifient avec succès, et au point que ces arbres précieux s'y réproduisent déja par celles que le vent répand au loin: c'est ainsi qu'il en sera un jour de tout autre arbre exotique.

Il est à observer, lorsqu'on veut semer ces graines, de les froisser entre les mains, avec de la terre bien sèche, pour en rompre et séparer les poils, sans quoi elles moisissent au lieu de germer.

Le *Platane d'occident* est de tous les *Platanes* celui dont on trouve le plus d'individus en Angleterre; il s'élève très-droit, forme une belle tête et pousse très-vîte dans les terres humides, presque les seules qui lui conviennent; il devient en peu d'années un très-bel arbre, et mérite, à cause de toutes ses belles qualités, notre considération et une place dans nos plantations; on en voit deux très-grands et fort beaux autour du mont Parnasse, dans le parc d'Enghien, il y en a aussi dans le parc de Bruxelles et dans plusieurs jardins de ce pays, mais ceux-là sont plus jeunes.

L'avantage qu'il y a à cultiver les espèces et variétés de *Platanes*, n'est plus ignoré, un chacun les recherche à cause de leur beauté et de leur prompt accroissement; on en voit dans la plupart des parcs et jardins soignés de ce pays, et le goût qu'on a à présent pour embellir ses possessions d'arbres utiles et agréables, est trop bien senti pour perdre de vue ces espèces d'arbres qui viennent très-vîte et font des progrès étonnans dans un sol humide, sur-tout celle du *Platane d'occident*; leur bois

est excellent, et le sieur Simons, sellier expert de Bruxelles, m'a assuré qu'il sera très-utile à l'art du carrossier, spécialement pour les panneaux.

J'en ai vu de très-beaux en Angleterre, où il y a environ un siècle qu'on les connoît; les plus vieux que j'ai vus, sont dans le parc de Wilton près de Salisbury; ils sont plantés dans un sol plus sec qu'humide, sont âgés de soixante ans et portent plus de soixante dix pieds de hauteur, sur seize de tour: en un mot, tous les parcs et jardins anglois en sont fournis. J'en ai vu en France dans les jardins du Comte de Buffon à Montbar, et au Monceau, chez Mr. du Hamel, qui en fit mesurer en ma présence: ils portoient quarante-cinq pieds de hauteur, sur trois et demi de circonférence, étoient plantés dans un sol humide et n'avoient que quatorze ans; les plus beaux et les plus grands que j'ai à ma terre de Saintes, ont dix-huit ans de plantation et portent plus de soixanre pieds de haut, sur quatre pieds de tour; on en voit d'aussi beaux dans le parc d'Enghien, plantés autour du mont Parnasse..

4. P*LATANE d'Espagne*, en anglois *Spanisch Plane-tree* : cet arbre a des feuilles, dit Miller, plus grandes que cellesdes *Platanes d'orient* et *d'occident*, elles sont plus découpées que celles de ce dernier et moins que celles du premier ; quelques-unes sont divisées en cinq lobes et d'autres en trois seulement : celles-ci ont les bords dentelés en angle fort aigu, et sont d'un verd pâle ; les pétioles en sont courts et couverts d'un duvet léger. Ce *Platane* est appellé, par quelques-uns, *Platane moyen*, en anglois *middle Plane-tree*, à cause de la forme de ses feuilles qui tiennent le milieu entre celles de deux espèces, décrites dans cet article sous les N^{os}. 1 et 3. Il croît aussi plus vîte qu'elles, et doit être le *Platane de la Caroline*, connu sous ce nom, dans la correspondance rurale de Mr. de la Bretonnerie, où il est dit qu'il vient aussi vîte que le P*euplier d'Italie* : j'ajouterai à ces descriptions celle du jardinier écossois de Madame la douairière de Southcot (*), (homme très-

(*) Cette Dame a une maison et ferme à Weybridge, peu éloignée du beau pont de VValton

entendu et très-intelligent, et qui avoit passé quelques années en Amérique) qui m'a dit, lorsque j'étois en Angleterre, qu'on prétendoit que ce *Platane* avoit été transporté autrefois du Pérou en Espagne, où il aura pris le nom, qu'on lui donne à présent : feu Mr. Miller penchoit assez pour ce sentiment, lorsque je lui en parlai en 1771, peut-être ce *Platane* n'est-il qu'une simple variété de celui d'*occident* ? C'est celui, dont nous avons le plus d'individus, jusquà présent dans ce pays : il est vrai que l'une des deux espèces de *Platane*, que nous cultivons a les feuilles plus grandes, les branches moins rapprochées du tronc et demande un sol plus humide; le bout de ses jeunes branches gèle assez souvent, et nos ouvriers lui trouvent le bois moins dur qu'au *Hêtre*, ce qui se rapporte à la description que Mr. Miller et d'autres ont faite du *Platane d'Espagne*.

Il est à observer qu'en multipliant les *Pla-*

---

sur la Tamise, dans le Surrey, entre Chartsey et Kingston, cette ferme est renommée et est connue sous le nom de *ferme de VVoburn* : voyez le chapitre dernier des bosquets.

tanes par les semences on pourra en gagner quelquefois des nouvelles variétés : j'en ai vu deux, en 1769, dans les belles pépinières de Mr. d'Aubenton, Maire et Subdélégué à Montbard: il appelloit l'une P*latane de Bourgogne* et l'autre *Platane de Bourgogne à feuille en patte d'oye*; leurs feuilles étoient différentes et belles. Je viens de voir (en août 1786) dans l'extrait d'un ouvrage allemand, imprimé à Saltzbourg, ayant pour titre *lettres sur l'histoire naturelle de l'Autriche*, etc. etc. que Mr. Schranck y parle des quatre variétés du P*latane d'orient.*

Les feuilles de tous les P*latanes* sont astringentes, et par cette raison les chenilles et les autres insectes ne les attaquent jamais; un très-bon chymiste de ce pays auquel je montrai ces arbres, me dit que l'écorce et les racines pourroient bien être, comme le quinquina, un spécifique contre la fièvre. Mr. Ed. Stone a bien réussi avec l'écorce du *Saule*, en latin *Salix alba vulgaris*; cette écorce séchée et réduite en poudre, diminuoit bien quelques fièvres automnales et quartes; mais Mr. Stone n'est parvenu à les détruire qu'en

y mêlant du *quinquina*: les qualités astringentes des *Platanes* seront peut-être plus fortes et plus efficaces, et ce que dit Mr. le Page, histoire de le Louisiane, paroît le prouver davantage : il y rapporte que l'écorce de la racine du P*latane d'occident* est un remède souverain pour les coupures, et d'ailleurs assez rouge pour fournir elle-même une teinture de cette couleur.

Enfin les *Platanes* sont des arbres précieux, agréables et utiles, qu'on ne doit point négliger, parce qu'ils donnent d'abord de la jouissance au propriétaire, qui les plante, par l'agrément qu'ils font dans les plantations et par la perspective du profit qu'il en tirera un jour : je le répète, ce sont les plus beaux arbres qu'on puisse voir, quand ils ont pris leur croissance, et les plus vantés dans l'antiquité après le *Cèdre* du Liban: en général leur bois est très-bon, très-plein, tres-dur, très-liant et fort lourd, même quand il est sec; il se coupe fort net, porte bien les moulures et même la vis : ce sont les résultats des essais qu'en fit faire autrefois feu Mr. du Hamel et qu'un amateur de ce pays a répété avec le même succès;

ces arbres pourront donc, dans la suite, être employés à toutes sortes de services, sur-tout pour le charronnage, d'autant plus qu'en Canada, on s'en sert à cet usage ; et quant au bois des *Platanes du levant*, il est encore plus dur que celui des *Platanes d'occident* ou *d'Amérique* : Pline dit qu'on en faisoit des canots, et Riccioli assure que les Turcs l'emploient à la construction de leurs vaisseaux.

POIRIER, en latin *Pyrus sylvestris*, en flamand *Peer-boom*, en wallon P*oiry*, en anglois *Pear-tree*.

Le *Poirier* est un arbre fruitier de la moyenne grandeur, qu'on trouve dans les bois et les forêts, et qu'un chacun connoît; il a les branches épineuses, le feuillage assez beau, et les fleurs blanches, auxquelles succèdent des poires, dont le goût est âpre : cet arbre se multiplie de lui-même dans les bois, donne beaucoup de plants enracinés, que l'on prend souvent pour mettre en pépinière, et pour recevoir la greffe de bonnes espèces ; quoique le P*oirier* se mette plus vîte à fruit, greffé sur *Coi-*

gnassier qui pousse moins en bois que les autres, sa greffe réussit aussi sur le *Neflier* et sur l'*Epine*.

C'est un arbre, ainsi que le *Pommier*, qu'il importe de cultiver, par conséquent on ne sauroit trop s'attacher à la culture de différentes espèces ou variétés de poires et de pommes, qui sont une production de notre terroir et de notre climat, quoi qu'il y en ait cependant, c'est-à-dire dans les poires, qui ne parviennent jamais à leur juste maturité et perfection: pourquoi ces fruits ne seroient-ils point aussi dignes de notre attention que le sont les oranges et les citrons, qu'on ne cultive dans nos climats qu'à force d'art, de peines et de soins? Il est vrai que ces fruits exotiques ont leur mérite et nous sont salutaires, mais ils ne sont pas à la portée d'un chacun, et cette raison seule est déja suffisante pour négliger moins la multiplication des poires et des pommes, qui sont d'une ressource infinie et reconnue, même, d'une première nécessité, non-seulement pour les gens aisés, mais plus encore pour le peuple, qui en désire toujours l'abondance, parce que cette nourriture rafraîchissante, lorsque ces fruits sont mangés cruds,

agréable et salutaire, quand on les emploie cuits, rôtis, ou étuvés, détruit et diminue la cause des maladies putrides et bilieuses qui l'attaquent assez souvent, sur-tout en hiver, dans ce climat froid et humide. Je vais donc faire connoître les *Poiriers*, et dans l'article suivant les *Pommiers*, qui donnent les meilleurs fruits et les plus propres aux usages, qu'on en peut faire tous les jours; je tâcherai même, s'il m'est possible, de les faire connoître sous leurs différens noms, quoique je doute du succès, parce que cette tâche est pénible et difficile à remplir de la manière que je le désirerois; je supprimerai ces poires et ces pommes mauvaises ou médiocrement bonnes qu'on ne trouve que trop communes dans la plûpart de nos vergers et chez les trois quarts des habitans de la campagne: il est bien vrai que le grand nombre de ces espèces ou variétés peut être employé à en faire du cidre et du poiré; mais cet usage n'est mis en pratique dans nos provinces, que dans les années abondantes en pommes, d'autant que les personnes, qui ont beaucoup de ces fruits dans leurs possessions, trouvent plus de profit à les ven-

dre en nature, vu qu'il y a des droits lorsqu'ils sont convertis en liqueur; ces raisons prises en considération, on feroit mal de s'occuper à les cultiver, d'ailleurs il me seroit impossible et même il seroit déplacé dans cet ouvrage, de décrire toutes ces espèces ou variétés; car dans les sortes de poires seules, on en compte plus de sept cens, qui ont pour le moins quinze cens noms françois.

Mr. l'Abbé Nollin, savant arboricole, en compte près de trois cens espèces, dont, dit-il, il y en a à peine soixante qui vaillent la peine d'être cultivées: Mr. de la Brétonnerie les restreint à un plus petit nombre encore, et n'en décrit guères au-delà d'une trentaine d'espèces; ma liste sera cependant plus longue, d'autant que ce genre de fruits est d'une grande utilité et de beaucoup de ressource; aussi, comme dit un auteur, faut-il plus multiplier les *Poiriers* et les *Pommiers* que les *Abricotiers* et les *Pêchers*; la jouissance de ces derniers est de peu de durée, une belle poire, une bonne pomme font plus de plaisir au mois d'avril que l'abricot et la pêche en été; il finit par récommander de ne jamais perdre de vue l'arrière-

saison, de planter plus d'arbres à fruits d'automne que d'été et plus d'hiver que d'automne.

LES POIRES SUIVANTES SE MANGENT EN JUILLET ET AOUT.

N°. 1. *Petit* MUSCAT *ou* *Sept-en-gueule*, dans ce pays et en Hollande *Muscadel-peer*: ce *Poirier* demande un terrein sec et vient bien en plein vent; si on le met en espalier le fruit en devient plus grand, mais n'a pas si bon goût: il mûrit en juillet ou août et est estimé à cause de sa primeur.

N°. 2. MUSCAT *robert* ou *Poire à la reine*: cette poire est cinq ou six fois plus grosse que la précédente, elle est sucrée et d'un goût très-relevé.

N°. 3. CUISSE-MADAME est une des bonnes sortes de poires d'été; on l'appelle en hollandois et en flamand *Lecker-bete*; elle est de la grosseur d'un rousselet de Rheims, un peu allongée et menue vers la queue; sa peau est jaune et rouge, et grisâtre du côté du soleil; elle est demi-beurrée et son eau est sucrée: elle réussit en espalier au levant, fait un beau buisson et vient aussi en haute tige.

N°. 4. BELLISSIME ou *Suprême*: c'est une très belle poire, jaune d'un côté, rouge incarnat de l'autre, et demi-beurrée; son eau est douce et meilleure en plein vent. On doit la cueillir un peu verte, parce qu'elle devient cotoneuse quand on la laisse mûrir sur l'arbre.

N°. 5. *Gros BLANCQUET*, dans la pomologie de Jean Herman Knoop *Sukerey à courte queue*, *Suyker-peire* : cette poire est succulente, et réussit fort bien dans ce climat en arbre de plein-vent, mais elle ne se conserve pas long-tems : ensuite viennent le *gros Blanquet-rond*, *Blanquette musquée*, *Sukerey grise*, *grauwe Suyker-peire*; cette poire a du parfum et est plus agréable que la précédente ; *Blanquet à longue queue*, *Sukeyey*, *blanche*, *blanke Sukerey*, *lang-steelige zuiker-peire* ; cette poire est d'un goût fort sucré, releve et presque vineux ; *petit Blanquet*, *Poire à la perle*, *vroege suykerey-peire*, *vroege sukerey*: sa primeur la fait estimer, le goût en est un peu musqué, succulent et très-savoureux : tous ces blanquets peuvent s'élever et fructifier en arbre de plein-vent.

N°. 6. *SALVIATI* : dans ce pays et en Hollande

Hollande on connoît cette poire sous les noms de *Abraham Kataleyne*, *ci en van Sirenen*, *vroege wyn peer*, etc. Le fruit en est bon; mais en France il est exquis.

N°. 7. *POIRE sans peau*, ou *Fleur de Guigne*, P*eer sonder schilde*: c'est une des bonnes poires d'été ou d'automne; la *poire d'épargne*, de *beau présent*, de *Jargonelle* et de *Saint-Samson*, est un fruit fort estimé en France, qui y mûrit à la fin de juillet, en Hollande on l'estime au contraire peu digne d'être cultivée: je pense donc que dans ce pays on en pourra tirer parti et lui trouver une qualité moyenne entre celles qu'on lui trouve en France et en Hollande.

N°. 8. *Gros OGNONET*, *amiré roux*, *archiduc d'été*: cette poire mûrit en juillet et août, elle est d'un goût agréable.

N°. 9. Je comprendrai, sous ce numéro et sous leurs noms francois, hollandois ou flamands, les poires suivantes, qui mûrissent en juillet, août et septembre: *Orange musquée*, *ordinaris oranie peere*, *Bourdon musqué*, *Orange verte ou musquée*, *Oranie-peer*, *Orange rouge*, *roode Oranie-peer*, *Cassolette*, *Poire*

Madeleine ou *Citron des Carmes*, *Franse-Keizerin*: cette poire a la forme d'une toupie, verte, tirant sur le jaune, fondante et douce; elle est meilleure dans les terres sèches et les années chaudes.

N°. 10. *CHAIR à dame*, *Dubbel de muscadel*: cette poire mûrit en août, ainsi que l'*Amiral*, elles sont d'un goût agréable et méritent d'être cultivées.

N°. 11 P*OIRE figue* en Hollande *Brusselse peere*, *Poire de Bruxelles*, en Angleterre P*oire de Windsor*: cette poire mûrit en septembre, elle est fondante, succulente et très-agréable. Jean-Herman Knoop la donne pour une des meilleures poires d'été, et pour un arbre très-fertile et qui réussit en buisson, espalier et plein vent.

N°. 12. On comprend encore, parmi les poires des mois de juillet et d'août, et même quelques-unes du commencement de septembre.

Le *BOUCHET*.

L'*admiré*- *JOANNET*.

Les deux *HATIVAUX*.

Le P*ARFUM d'été*.

Le *ROUSSELET hatif* ou *Perdreau* ou *Poire de Chipre*: cette poire mûrit la première, ensuite le *Rousselet de Rheims* ou *petit Rousselet*, et le *gros Rousselet* ou *Roi d'été* : toutes ces poires sont succulentes et fondantes , surtout celle *de Rheims*; mais elles préfèrent les terres légères et le plein vent à l'espalier et au buisson.

La *POIRE de vallée* et la P*oire de fosse*, qui lui ressemble, quoique plus petite, ne sont pas de mauvaises poires.

L'*EPINE rose* ou P*oire de rose* ou *Caillot-rosat*: elle est de moyenne grosseur, mûrit vers la mi-août, sa chair est cassante et très-sucrée.

La *ROBINE*, *Muscat d'août*, *Royal d'été*, *Robyn-peer*: elle charge par bouquets; elle est petite, mais plus grosse sur le *Coignassier* que sur *Franc*, ronde, jaune lisse, la queue est longue, droite, tachetée, l'œil enfoncé, la chair demi-cassante, l'eau sucrée et musquée.

Le *bon CHRÉTIEN d'été musqué*, *vroege zoete zomer Gratiol* : il est plus petit, plus cassant et fort inférieur au suivant.

Le *bon* CHRÉTIEN *d'été* ou *Gracioli*, *brabansche Graciol* ou *suyker-kandy peere*, etc. Cette poire est une des plus délicieuses dans le tems de sa maturité, le terrein et l'exposition doivent y contribuer; une terre sèche, sablonneuse et remplie de décombres lui convient; elle vient en plein vent aussi.

N°. 13. *BEURRÉ :* cette poire est grosse, des plus excellentes, d'un suc admirable, parfumée et si fondante qu'elle a pris le nom qu'elle porte; elle mûrit en septembre et octobre, et le vert, le gris et le rouge sont le même, qui varient en couleur par l'âge, par l'état languissant et par la greffe; cette différence le fait communément prendre pour trois variétés.

N°. 14. *BEURRÉ blanc* ou *Doyenné blanc* ou *St. Michel* ou *St. Philippe*, en ce pays, est de la grosseur d'un *beurré*, sa peau est unie et devient jaune comme un citron en mûrissant; elle mûrit à la St. Michel. Le *Doyenné gris* en est une variété, qui mûrit un mois plus tard : il n'est pas si gros, sa peau est toute piquetée de petits points gris, sa chair est fondante, très-sucrée et d'un parfum agréable. On doit la cueillir avant sa maturité.

N°. 15. *BEURRÉ d'Angleterre*, en Hollande *engelsche Gisambert* : il mûrit en septembre, c'est une bonne poire beurrée et fondante, mais sujette à mollir ; elle est d'un bon rapport et l'arbre se charge tous les ans de fruit, elle est d'une moyenne grosseur, un peu longuette, pointue vers la queue et de couleur grisâtre.

N°. 16. *BÉZI - Chaumontel* ou *Beurré d'hiver*, en Hollandois *winter booter* - P*eere* : c'est une fort bonne poire fondante et sucrée, qui se conserve jusqu'en janvier et février; on doit faire attention à sa maturité, car elle pourrit bientôt après; elle vient bien en buisson et en espalier au couchant et dans presque tous les terreins. L'arbre doit être taillé court dans sa jeunesse sur-tout, afin de lui faire pousser du bois, et arrêter l'excès de sa fécondité; le *Beurré* et *le Doyenné* de même. Ce *Poirier* tire son nom et son origine d'un vieux P*oirier* qui existe peut-être encore dans le jardin du château de Chaumontel, entre Luzarche et Chantilly, entre sept et neuf lieues de Paris.

POIRES QUI SE MANGENT EN OCTOBRE.

N°. 1. *BEURRÉ gris*, en Hollande *Grauwe booter Peer.*

N°. 2. La *MARQUISE :* bonne poire, elle réuissit en plein vent, comme en espalier, mais elle doit être entée sur sauvageon; elle ressemble au *bon-Chrétien d'hiver*, elle est plus pointue vers la queue, de couleur verte-claire et jaunit en mûrissant; elle est beurrée, sucrée, d'un parfum agréable, et quelques-uns l'appellent *Gratiole d'automne.*

N°. 3. *BÉZI de la motte:* très-bonne poire.

N°. 4. *SUCRÉ verd*, en Hollande *Herfst-sukereye*, ou *st. Niclaes peer* ou *Brederoo* : c'est une poire estimée.

N°. 5. *CALEBASSE* : bonne poire fondante, qui devient pâteuse étant trop mûre; elle est fort commune dans ce pays.

N°. 6. *BÉZI d'héry*, en Hollande *Carwey peere :* cette poire n'est que bonne à cuire; elle tire son nom de la forêt d'Héry en Bretagne, entre Rennes et Nantes, et de bezy ou bésiers qui signifie en bréton *sauvageon.*

N°. 7. *MESSIRE-JEAN* : le gris, le blanc

et le doré sont une même espèce, et non trois, ni même trois variétés; cette poire est excellente et varie suivant l'âge, la vigueur de l'arbre et le sujet sur lequel elle est greffée, car elle est meilleure sur sauvageon que sur *coignassier*, elle réussit en plein vent et en espalier.

N°. 8. *BERGAMOTTE suisse:* c'est une bonne poire; il y en a qui l'appellent *Culotte-suisse.*

N°. 9. *BERGAMOTTE d'automne*: poire très-agréable et fondante; elle est grosse, ronde, plate, lisse, sa peau est verte-blanchâtre et jaunit en mûrissant à la fin d'octobre; elle est fine et sucrée, et réussit mieux en arbre de plein-vent qu'en espalier; c'est la *Pira falerna* de Pline.

N°. 10. *VERTE-LONGUE* ou *Mouille-bouche*: cette poire est fondante, pleine de jus et très-savoureuse; elle a une variété connue sous le nom de *verte-longue-panachée* ou *Bergamotte-suisse-longue.*

POIRES QUI SE MANGENT EN NOVEMBRE.

N°, 1, *ROUSSELINE*, en Hollande *Rousselyn peer*; cette poire est agréable.

N°. 2. *FRANCHIPANNE*, cette poire est sucrée.

N°. 3. *VIRGOULEUSE*: poire très-excellente, beurrée et fondante; elle est grosse longue, verte et jaunit en mùrissant, la queue est courte et charnue, la peau lisse; ce poirier qui a tiré son nom de Virgoulé, village du Limousin, est très-tardif à se mettre à fruit et ne se plaît qu'en espalier, spécialement au levant: il y a une *fausse Virgouleuse* qui, quoique fort ressemblante à celle-ci, n'a aucune bonne qualité.

N°. 4. *BÊZY de Chassery* ou *Echassery*, en Hollande *Jagd-peer*: cette poire est fine, beurrée et d'un goût relevé dans les terres sèches, elle ne vaut rien dans les terres fortes et froides; c'est une petite poire, qui ne mérite guères notre considération, lorsque nous n'avons pas de terrein propre à lui donner.

N°. *BÊZY de Quessoi* ou*Roussette d'Anjou*: poire tendre et beurrée; elle vient de la forêt de Quessoy en Bretagne.

N°. 6. *EPINE d'hiver*: poire agréable et estimée, à cause de sa finesse; mais peu de terreins lui conviennent.

N°. 7. *COLMAR* on *Poire manne* ou *Bergamotte tardive*, en Hollande *Kolmer-peer*: cette poire se mange jusqu'en mars, et passe avec raison pour une des meilleures poires d'hiver. Les terres froides et humides ne lui conviennent point; ce P*oirier* réussit en buisson, mais c'est l'espalier qu'il lui faut dans ce pays, sur-tout celui du midi, il se met plutôt à fruit, lorsqu'il est greffé sur *Coignassier.*

La *PASSE colmar* est une nouvelle variété de poire, gagnée, m'a-t-on assuré, depuis quelques années, à Mons, capitale du Hainaut autrichien, dans les jardins d'un amateur qui commence à être connue. On l'appelle aussi *Poire d'Ardempont.*

N°. 8. *CRASANE* ou *Bergamotte-crasane* ou *Beurré plat :* poire fondante et beurrée, mais il lui faut l'espalier et un bon fond léger; la *Crasane panachée* en est une variété.

N°. 9. *LOUISE bonne :* cette poirre est fondante et succulente, mais elle demande un bon fond sec et l'espalier.

N°. 10. *MARTIN sec :* cette poire se mange jusqu'en mars, elle est aussi estimée crue que cuite, la chair en est cassante. Il y a aussi un faux *Martin-sec.*

N°. 11. *Bon* CHRÊTIEN *d'Espagne*, ou d'*automne* ou *Grande-Bretagne* ou *Poire de Janvri*, en Hollande *van dycks-peer:* cette poire a la chair cassante, sèche, dure ou tendre et pleine d'eau suivant les années et les terreins; quand elle est bien conditionnée, on peut la manger crue, en compotte elle est très-bonne; nous en faisons cas dans ce pays-ci.

N°. 12. *St.* GERMAIN ou *inconnue la Fare:* poire fondante, pleine de suc et très-savoureuse. C'est la seule de toutes les poires fondantes, qui ne mollisse point; il faut greffer ce *Poirrier* sur franc, et le planter dans une terre médiocrement humide. On doit la mettre en espalier au sud ou au sud-est pour en tirer un fruit bon: on en mange jusqu'en mars et avril. Mr. du Hamel, d'après Merlet, en soupçonne une variété, ne seroit-ce point la *st. Germain jaune* de Jean Herman Knoop, ou la *st. Germain à grosse queue*, qui est plus belle et meilleure, et dont la peau est jaune, et dorée en mûrissant?

N°. 13 PASTORALE ou *Musette d'automne;* petite poire tendre et très-bonne.

N°. 14. MERVEILLE *d'hiver* ou *Petit-oin:*

poire fondante et très-agréable, dont le défaut est de donner du fruit en petite quantité, et point tous les ans. Ce *Poirier*, se charge plus en buisson qn'en espalier, et réussit mieux sur *Franc* que sur *Coignassier*.

POIRES QUI SE MANGENT EN DÉCEMBRE.

N°. 1. *FRANC-RÉAL:* cette poire est bonne en compote et cuite sous la cloche; l'arbre est pe grand rapport en toutes sortesde terres, mais non pas quand elles sont fort sèches; il vient également bien et se charge également de beaucoup de fruit en plein vent, en buisson, etc.

N°. 2 *AMBRETTE* : bonne poire fondante dans les terres sèches et dans les années favorables.

N°. 3. *St AUGUSTIN*: assez bonne poire.

N°. 4. *Bon CHRÉTIEN d'hiver* en Hollande *Anguisse-peer:* en France cette poire a le premier rang dans les poires d'hiver, souvent dans notre climat elle n'arrive point à sa juste maturité, cependant elle est assez recherchée et y figure dans les desserts; on en conserve quelquefois jusqu'en juillet, elle n'est bonne que pour étuver, aussi est-elle excellente pour

cette usage. Ce *Poirier* est originaire de Hongrie, dit Mr. de la Bretonnerie, et c'est à Auch en Gascogne où il réussit au plus haut point de beauté: on prétend que pour l'amener à ce point il faut le greffer jusqu'à trois fois sur lui-même.

N°. 5. *SUCRIN noir*, en Hollande *winter-sukerey*: cette poire est bonne et même assez succulente.

N°. 6. *ROYALE d'hiver*: poire fondante, mais il lui faut, dans notre climat, une bonne exposition et un terrein sec et chaud.

POIRES QUI SE MANGENT EN JANVIER, FÉVRIER, MARS ET AVRIL.

N°. 1. *DAGOBERT* ou l'*Angobert*: ce doit être la *Foppen-peer* ou *Poire-la-force* ou *Fasen-peer* ou *Duc de la force* des Hollandois; elle mérite d'être cultivée, mais uniquement parce que c'est une des meilleures poires pour étuver.

N°. 2. *ANGÉLIQUE de Bordeaux*: bonne poire de février ou de mars.

N°. 3. *BERGAMOTTE d'hiver*, en Hollandois *winter-Bergamot*: elle est fondante.

N°. 4. *ROUSSELET d'hiver, winter-Rousselet* : poire sucrée et pleine de jus en bon fond, autrement fade et sauvage.

N°. 5. *DOUBLE-FLEUR* : cette poire est assez belle, orne les desserts par sa peau lisse, colorée de rouge d'un côté et jaune de l'autre ; elle brunit en mûrissant en mars, alors elle peut se manger crue ; on en fait de bonnes compotes ; ses fleurs sont doubles.

N°. 6. *CATILLAC* : ce doit être le grand *Monarque, groote Mogol* des Hollandois ; cette poire est très-grosse quand elle est en buisson, elle est moins grosse en haute tige de plein vent, mais l'arbre charge beaucoup ; elle est excellente cuite, rôtie ou en compote ; c'est même une des meilleures poires pour cet usage depuis novembre jusqu'à la fin d'avril.

N°. 7. *MUSCAT-l'Allemand* : bonne poire, fondante en bon terrein ; elle mûrit en mars et avril, et réussit assez bien par-tout en entonnoir, en buisson et particulièrement en espalier au couchant.

N°. 8. *BERGAMOTTE de Hollande*, par quelques-uns *Passe-tout* : c'est une poire assez

grosse, verdâtre et de la figure des bergamottes ordinaires; son œil est profondément enfoncé, sa chair demi beurrée et tendre et son eau relevée; elle se garde jusqu'en juin, et vient bien en espalier ou en entonnoir.

N°. 9. TRÉSOR, *Amour* de du Hamel: ce doit être la *Louwjes-peer* de Jean-Herman Knoop; elle est une des meilleures poires à cuire ou à étuver: la *Kamper-Venus* de Hollande, la *Bellissime d'hiver*, poires excellentes à cuire depuis janvier jusqu'en mai.

N°. 10. La POIRE *de livre*, le *Champriche d'Italie*, le *Tonneau*, le *Chat-brûlé*, *Saint-Père*, etc. sont toutes de très-bonnes poires à cuire et à en faire des compotes agréables.

Les POIRIERS *sauvages* sont des arbres assez beaux pour en faire des avenues dans les parcs, ils y réuniront l'utile à l'agréable; ils se plaisent dans les sables gras, sur-tout lorsqu'ils sont humides.

Le POIRIER *à fleurs doubles* orne joliment les bosquets du printems, ainsi que le le *Poirier panaché à fleurs d'Alaterne*, qui est de la plus grande beauté.

Le bois du *Poirier sauvage* est excellent et fort préférable à celui du *Pommier* : les ébénistes, les tourneurs et les menuisiers le recherchent pour ses bonnes qualités, et après le *Buis* et le *Cormier*, c'est le meilleur bois que puissent employer les graveurs en taille de bois. Le *Poirier domestique* est fort propre pour meubles, menuiserie et autres ouvrages, qui demandent un bois plus tendre; le bois du sauvage a le grain fin et serré, est pesant, plein, de couleur rougeâtre et imite l'*Ebène*, si on le noircit.

Le *Poirier* est du nombre des arbres utilés, et (comme dit fort bien un auteur moderne) dont un bon économe doit toujours mettre un centième dans ses semis de bois; son fruit sert à nourrir le fauve et les sangliers : on en fait du poiré, qui est une boisson faite avec son suc; j'en ai bu en Angleterre et l'ai préféré au cidre, mais il ne se garde pas si long-tems que ce dernier. Ceux qui en seront curieux pourront consulter l'*Art de cultiver les Poiriers et les Pommiers* et de faire des cidres selon l'usage de la Normandie, par le Marquis de la Chambray.

Le détail dans lequel je viens d'entrer pourra être utile aux personnes privées d'un loisir suffisant et de la ressource des ouvrages plus étendus et plus savans que n'est ce manuel, il les mettra à même de faire un choix dans les poires qui pourroient convenir à leur sol, à l'étendue de leurs jardins et à l'exposition de leurs murs : quant à la manière de les conserver quand elles sont cueillies, de les sécher, de les mettre à l'eau-de-vie, de les cuire, d'en faire des compotes, du raisiné, etc. Consultez les ouvrages qui traitent en grand de ces économies du ménage et de la campagne.

Enfin les propriétés des poires sont d'humecter, de rafraîchir, de donner de l'appétit, de fortifier l'estomac, de faciliter la digestion, etc. et celles des poires cuites au four ou sous la cendre, sont de convenir aux convalescens, mais non à ceux qui sont sujets à la colique.

POMMIER, en latin *Malus sylvestris*, en flamand *Appel-boom*, en wallon *Pumy*, en anglois *Apple-tree*.

Les pommes sont très-répandues en Allemagne, en France, aux Pays-Bas, en Angleterre, etc. Ces arbres fruitiers ne réussissent bien ni dans les pays fort chauds ni dans les pays très-froids, mais les climats tempérés leur sont propres, et toutes les espèces ou variétés y croissent et y mûrissent : les *Pommiers* viennent également dans les terres argilleuses et sablonneuses, pourvu qu'elles soient assez grasses, bonnes et même labourées.

Il y a un grand nombre de pommes qu'on peut manger crues ; elles sont saines et délicieuses, mais en général on prétend qu'elles sont plus salutaires étant étuvées, rôties, cuites au four, etc. alors elles ne donnent point de vents et un malade même peut en manger sans risquer ; enfin elles sont un aliment précieux pour toutes les classes, et leur disette devient nuisible, sur-tout à la santé du peuple.

Les *POMMIERS sauvages* croissent naturellement dans les bois et les forêts, où ils forment des arbres de moyenne grandeur; leurs rejettons servent pour greffer les espèces ou variétés qu'on veut élever en plein vent, préférant le franc au sauvageon, et la greffe en écusson à celle en fente et pour les *Pommiers* qu'on veut tenir bas, en buisson, etc. on les greffe sur le *Doucin* N°. 9. de du Hamel et sur le *Paradis* N°. 8 du même auteur, *Pommiers* de médiocre stature qu'on multiplie aisément par marcottes et par boutures.

Quoique dans le grand nombre d'espèces ou variétés de *Pommiers* il n'y ait guères qu'une douzaine de bons, au rapport de Mr. de la Bretonnerie, j'ai voulu faire connoître d'après Mr. du Hamel et le fructologiste Hollandois Jean-Herman Knoop, les pommes qu'ils décrivent, et dont plusieurs sont connues dans nos provinces, en ajoutant leurs différens noms françois, flamands et hollandois, avec le tems de leur maturité, qui est aussi le plus propre pour les manger.

POMMES QUI SE MANGENT EN JUIN ET JUILLET.

N°. 1. *CODLIN* : c'est une pomme originaire d'Angleterre, qui paroît la première dans nos marchés, comme dans ceux de Londres : elle me paroît la même que la suivante; peut-être est-ce la *Passe-pomme-rouge*, qu'on regarde pour la plus hâtive et qui charge beaucoup.

N°. 2. *POMME de Paradis d'été*, en wallon *pomme de St. Jean*, en flamand *Somer-paradys-appel* ou *St. Jans appel* : cette pomme est assez passable et l'arbre n'est guères cultivé que pour en greffer d'autres sur ses rejets.

N°. 3. *COUSSINOTTE d'été* ou *couleur de chair*, ou *Somer-kroon-appel* ou *Somer aegt*, ou *Tarw-appel* : c'est une très-bonne pomme.

N°. 4. *Kruyd-APPEL Louweris* ou *Sneew appel*: c'est une pomme pour la cuisine.

POMMES QUI SE MANGENT EN AOUT ET SEPTEMBRE.

N°. 1. *Witten KRUYD-appel* ou *pomme*

de Palestine ou *St. Jacobs-appel*; c'est une des bonnes pommes de cette saison.

N°. 2. *CALVILLE blanche d'été* ou *witten Somer-Calville* : elle n'est que bonne à cuire, ainsi que la *kruyd-appel* double et simple, en wallon *pomme d'Août.*

N°. 3. *CALVILLE rouge d'été* ou *roode-Somer-Calville* ou *Somer-Caville* : c'est une des meilleures pommes de cette saison, en wallon aussi *pomme d'Aoust.*

N°. 4. *CITRON d'été*, ou *Somer citroen appel*, ou *vroege-citroen appel*: cette pomme est médiocre.

N°. 5. *CAROLINE Angloise* ou *Engelschen Karolyn*, ou *présent-royal d'été*, ou *Somer présent*, plus propre rôtie que crue.

N°. 6. *PARMAIN d'été*, *somer parmain* ou *somer-permain-pipping*; *Fainoya* en wallon : pomme excellente pour étuver, quoique bonne aussi à manger crue; son fruit est oblong, blanc et rouge du côté du soleil.

POMMES QUI SE MANGENT EN SEPTEMBRE ET EN OCTOBRE.

N°. 1. *Dant-zyker KANT-APPEL* : cette pomme doit être la *Postophe d'été* de du

Hamel, elle ressemble à la calville rouge d'été, et est excellente pour le dessert et pour la cuisine.

N°. 2. *POMME-POIRE grise*, ou *grauwe peer-soete*, ou *Grauw-zoet* : en Hainaut elle est aussi connue sous le nom de *Pomme-poire* : pomme douce très-bonne, la blanche ne diffère de celle-ci que par la couleur.

N°. 3. *CALVILLE d'automne rayée* ou *Framboos-appel* ou *Bramboos-appel* : pomme excellente pour le dessert.

N°. 4. *HERFST-BLOEM soete*, ou *bloem-zoet* : c'est une pomme douce des meilleures de cette saison.

N°. 5. *RAMBOUR franc*, ou *bloem-zuer* ou *Blancken rabaw*, en wallon *Rambour blanc* : bonne pomme de table en compotes. On croit qu'elle tire son nom du village de Rembures en Picardie.

N°. 6. *DOEKE-MARTENS* : bonne pomme pour la cuisine.

N°. 7. *POMME-platte blanche* ou *sans pepin*, ou *witte platte appel*, ou *witte Henegouw* : cette pomme est employée pour la cuisine.

N°. 8. *Juffer-kruyt-APPEL* : je prends

cette pomme pour la *passe pomme blanche*: elle est très-bonne pour le dessert et pour la cuisine.

N°. 9. *POMME rayée d'été*, ou *somer striepeling*; elle est de la classe des communes.

POMMES QUI SE MANGENT EN OCTOBRE ET EN NOVEMBRE.

N°. 1. *Roode joppen APPEL*, ou *roode zuure joppen*, ou *zuere passe pomme*: je prends cette pomme pour la *passe-pomme d'automne*, on la met au rang des moyennes, elle est donc bonne à cuire.

N°. 2 *POMME rose*, ou *pomme rose de France* ou *roos appel*: cette pomme est meilleure rôtie que crue.

N°. 3. *POMME rayée d'automne*, ou *roode herfst striepeling*: cette pomme est de la classe des communes.

N°.9. *SOMER-EVERLING*: cette pomme est bonne pour la cuisine.

N°. 5. *CHEMISETTE de soie* ou *seyden hemmetje* ou *seyde emmetjen*: cette pomme est placée dans la classe des bonnes.

N°. 6. *ENKELDE-GRIET* ou *Swolsche-griet*: bonne pomme pour la cuisine.

N°. 7. POMME *sucrée*, ou *suiker appel* ou *bleyer*, *belle fleur:* cette pomme est assez savoureuse.

N°. 8. *CALVILLE rouge d'automne*, ou *roode herfst Calville*, ou *roode Calville*, ou *herfst present*, ou *Gelders present:* fort bonne pomme pour la cuisine.

N°. 9. *Witte-bloem-soete*, ou *soeten HENEGOUW:* je crois que cette pomme est la même que le *gros doux* des Wallons; c'est une pomme douce de la classe des moyennes.

N°. 10. *SWAAN-APPEL*, en wallon *pomme de marais*, ou *grunin*, dans les années abondantes en pommes on l'estime la meilleure pour en faire du cidre; cette pomme est très-médiocre, et la *Swaan-appel soete* est douce et aussi de la classe des communes.

N°. 11. POMME *rose:* ce n'est point la même que celle décrite au N°. 2. Celle-ci est une des meilleures pommes pour la table.

N°. 12. *Roode soete JOPPEN*, ou *rooden soeten joppe*, ou *roode soete peping:* c'est une des bonnes pommes douces pour la cuisine.

N°. 13. POMME *d'œuf*, ou *eyer-appel* ou

weyborger: cette pomme est agréable, quoique de la classe des moyennes.

N°. 14. POMME *de vin rouge*; elle a le même nom en wallon, *rooden wyn appel* en flamand, ou *dragonder appel*, cette pomme est bonne pour la cuisine et excellente, quand elle est étuvée; la *pomme de vin blanche*, ou *groote witten wyn appel* ou *witten wyn appel*, est moins bonne.

POMMES QUI SE MANGENT EN NOVEMBRE ET EN DÉCEMBRE.

N°. 1. *FRANSCHE-GULDERLING;* je la prends pour la même que celle connue sous le nom de *sinjoor guldeling*: c'est une bonne pomme d'automne.

N°. 2. *PÉPIN blanc*, ou *blancke pepping*, ou *engelschen blancken pepping*: cette pomme, quoique de la classe des moyennes, est assez agréable; c'est le *kentish Pippin* de Miller.

N°. 3. *PÉPIN rouge*, ou *roode pipping:* cette pomme est placée au rang des bonnes: je puis me tromper, mais je la crois la même que l'*aromatic-pippin* de Miller.

N°. 4. *PÉPIN gris*, ou *grauwe pepping*

ou *grauwen gelderschen pepping*: cette pomme est, peut-être la *pomme de grisribaux* des Wallons : c'est une bonne pomme de cette saison. Je pense que c'est le *Holland-pippin* de Miler.

N°. 5. P*ARMAIN d'hiver*, ou *winter-parmain pepining* ou *grauwen pipping van vanderlaen* : cette pomme est le *Hertfordshire pearmain* des Anglois, elle est placée au premier rang de celles de cette saison.

N°. 6. P*RINCESSE noble* ou *pomme noblesse* : c'est une bonne pomme de table.

N°. 7. P*OMME du seigneur*, ou *heer appel*, ou *grooten princen appel* ou *winter present* : c'est une pomme assez agréable.

N°. 8. P*RINCESSE douce*, ou *zoete princes-appel*, ou *zoete noblesse* : on place cette pomme dans la classe des moyennes, ainsi que la *princesse*, ou *princes-appel*.

N°. 9. *SOETE-RIBBERT*, *ribling* ou *kaut-ribbert* : cette pomme est rangée dans la classe des communes.

N°. 10. *Soete ERVELING* : cette pomme est fort bonne pour la cuisine.

N°. 11. *Soete ROBERT*. ou *zeeuwsche zoete* : c'est une pomme douce de la classe des moyennes.

N°. 12. *KROONS-APPEL*, ou *fyne-kroon*, ou *hollandschen aegt*, ou *Leckerbeetjen* : je soupçonne très-fort que cette pomme ést le *Fénouillet jaune* ou *Drap d'or* de du Hamel; elle est très-bonne pour la table et très-excellente étant étuvée.

N°. 13. *Soete geele SILVERLING* : c'est une des bonnes pommes pour la cuisine, elle a beaucoup de ressemblance au *Doux* ou *Doux à trochet*, pomme décrite par Mr. du Hamel; c'est peut-être la même, et peut-être aussi celle connue en wallon sous le nom de *pomme de Doulias verd.*

N°. 14. *PIGEONNET*, ou *pigeonnelle*, ou *duyf appel* : pomme excellente et une des meilleures pour la table.

N°. 15. *Aurea LIBERTAS* ou *dobbelen gouden pipping*, ou *pépin d'or double* : cette pomme ressemble presqu'en tout au *pépin d'or*, mais elle est plus grande; c'est peut-être le *Fénouillet jaune*, N°. 12, de du Hamel.

POMMES QUI SE MANGENT EN DÉCEMBRE ET EN JANVIER,

N°. 1. Passe *POMME douce*, en wallon *pomme de coupette*, en flamand ou hollandois

soete passe-pomme ou *soete Dolphyn* : c'est une des meilleurs pommes douces d'hiver.

N°. 2. *Soeten* HOLAART, ou *binder soete*, ou *Kanneel soete*, en wallon *Doulias* et aussi *pomme de blanc houlard* : cette pomme est douce et des meilleures, et se conserve jusqu'en avril.

N°. 3 *Witte soete* SILVERLING, ou *Wit zoet* : c'est une des bonnes pommes douces pour la cuisine.

N°. 4. POMME *rayée d'hiver*, ou P*inter-streepeling* : cette pomme est de la classe des communes, il y en a une espèce qui est douce.

N°. 5. POMME *de soleil aigre*, ou *zueren Zon-appel* : on place cette pomme dans la classe des bonnes pour la table et la *pomme de soleil douce* ou *zoete zon-appel* dans la classe des moyennes.

N°. 6. *Winter* BLOEM-ZOET, ou *fleur douce d'hiver* : c'est une des meilleures pommes douces d'hiver.

N°. 7. La *Geele* GULDERLING, *Fyne Gulling*, *enkel de-Gulling*, *goud-appel*, *enkele geele-renet* me paroît être la *pomme d'or* ou *Reinette d'Angleterre* de du Hamel et la *grauwe*

Gulderling, *fyne grauwe gulling*, *enkele grauwe gulling*, *enkele grauwe renet* me paroît être aussi la *Reinette dorée* du même auteur : ces pommes, au reste, sont des meilleures de cette saison pour la table, et lorsqu'elles sont étuvées, le goût en est délicieux.

N°. 8. *Dobbelde grauwe* GULDERLING: c'est une pomme de la classe des moyennes.

N°. 9. *Roode kroons*-APPEL, ou *roode aagt* ou *tulp-kroon*: cette pomme est une des meilleures de cette saison pour la table, et quand elle est cuite ou étuvée, elle est aussi très-excellente.

N°. 10. *Soete kroons*-APPEL; cette pomme est bonne et douce.

N°. 11. *Longue belle* FLEUR: c'est dans cette saison une des bonnes pommes pour la table.

N°. 12. POMME *d'orange*, ou *Oranje-appel* ou *engelsche Oranje-appel*: c'est une pomme du premier rang.

N°. 13. PEPIN *d'or* ou *Pomme d'or* de du Hamel, N°. 14. ou *Renette d'Angleterre*, le *Golden-pippin* de Miller, ou *Goudelings pipping*, ou *Gulden pepping* : cette pomme

est très-délicieuse et figure sur les meilleures tables, même étuvée, quand ce *Pommier* est jeune, vigoureux et planté dans un bon terrein, il produit souvent des fruits plus gros qn'à l'ordinaire, et on le confond souvent avec l'*Aurea libertas* ou *Pépin d'or double*; ou on lui donne ce nom, comme à une espèce différente.

N°. 14. *Grauwe-hol-SOETE*, ou *Grauwe-soete* ou *Vlaems-zoet* : c'est une pomme douce des meilleures de cette saison, et très-excellente, quand elle est étuvée.

N°. 15. *Grosse REINETTE d'Angleterre*, *Renette de Canada*, *Reinette jaune double* ou *Pomme durant*, ou *Dobbelde geele Renett*, ou *Krappe kruyn* : c'est une pomme très-bonne de la première classe, elle est bonne crue, et d'un moëlleux et d'une délicatesse étant cuite qui passe toutes les autres.

N°. 16. *POMME Madame* ou *Wyker-pipping*, ou *Hollandse-pipping* ou *Ronde-belle-fleur*, ou *Reinette belle-fleur* : ce doit être une des variétés de la reinette franche, car on en distingue plusieurs, du reste c'est une bonnes pommes douces de sa saison.

N°. 17. *Dobbelde-GULDERLING :* c'est la même, je pense, que la *Haute-bonté*, N°. 36 de du Hamel, du reste elle est bonne à cuire, rôtir, etc.

N°. 18. *POMME d'œillet* ou *Angelier-appel :* elle est dans la seconde classe des bonnes pommes.

N°. 19. *CALVILLE rouge d'hiver*, ou *Sanguinole*, ou *Calville rouge en dedans et en dehors*, ou *Roode-winter-Calville* : cette pomme est la *Calville rouge normande* de Merlet, dont parle Mr. du Hamel, elle est d'un goût très-agréable, et très-estimée pour la table.

N°. 20. *POMME d'Api*, ou *Api* (*pomme de croquet*, en wallon) cette petite pomme dure jusqu'en mai, elle est très-bonne et très-estimée pour la table, elle n'acquiert pas toujours son véritable goût, quand les années sont mauvaises et qu'elle est plantée dans des terres humides et pésantes; dans de bonnes années elle devient quelquefois presque toute rouge, et alors on l'appelle *Api-rouge*, quoique ce soit la même espèce.

POMMES QUI SE MANGENT EN JANVIER ET EN FÉVRIER.

N°. 1. *Roode* GULDERLING, ou *rooden Gulderling* : cette pomme est d'un goût agréable et de la classe des meilleures ; elle me paroît la même que la *Renette rouge*, N°. 19 de du Hamel, et celle que Mr. de la Bretonnerie appelle *Reinette d'Espagne* N°. 13, qu'il dit être la plus belle et la meilleure de toutes les reinettes.

N°. 2. POMME *douce* : elle ressemble à la renette grise, je la prends pour la *pomme noire*, N°. 32 de du Hamel, c'est une des bonnes pommes douces pour la cuisine.

N°. 3. *Kruys*-APPEL *de Gueldre* ou *Bastaart-aagt* : cette pomme est bonne pour la cuisine, il y en a une espèce ou variété, qui est rouge.

N°. 4. POMME *notre-Dame*, ou *vrouwtjes-appel* ou *Zeeuwsche Gulling* ou *gulderling engelsche paradys appel* : cette pomme est de la classe des moyennes.

N°. 5. *Dobbelen soet*-GULDELING : cette pomme se conserve long-tems et est une des

bonnes pommes douces; elle est jaunâtre et un peu vermeille sur l'un des côtés, elle me paroît avoir beaucoup de ressemblance à la *Reinette dorée* ou *jaune tardive*, N°. 15, de du Hamel, peut-être est-ce la même : l'*enkelde soet guldeling* en diffère par sa petitesse, par son goût moins agréable, parce qu'elle mûrit plutot; cette pomme pourroit bien être la *Reinette jaune hâtive*, N°. 16 de du Hamel.

N°. 6. *Brand-APPEL* : cette pomme se distingue par deux espèces ou variétés, l'aigré *Zuer brand-appel* et la douce *Zoet brand-appel* ou *Brandt-zoet*; ce doit être celle qu'on nomme en wallon *Cassetenalle*; l'*aigre* est de la classe des moyennes, et la *douce*, à peine, dans les moyennes pour la cuisine.

N°. 7. *Kantjes-APPEL* ou *Ziepel-appel* ou *Kaasjes-appel* : cette pomme est bonne et fort estimée pour la cuisine, les arbres vieux produisent beaucoup de fruits et deviennent grands; le fructologiste Jean Herman Knoop dit d'en avoir vu un, en Hollande, qui dans une bonne année produisit plus de cinquante quartauts de panier ou vingt-cinq tonnes pleines de pommes : la *soete kantjes-appel* lui

lui ressemble très-fort, mais elle est plus douce.

N°. 8. *Vrai DRAP D'OR* ou *Drap d'or* N°. 13 de du Hamel, que d'autres auteurs appellent *Pomme de caractère* ou *Reinette drap-d'or*, en hollandois *Caracter appel*; cette pomme est bonne et agréable, mais elle doit avoir atteint sa juste maturité; elle mûrit la première de toutes les reinettes.

N°. 9. *POMME de Borstorf*: elle est originaire d'Allemagne, elle est très-bonne et se conserve long-tems; ce doit être la *Postophe d'hiver*, N°. 6 de du Hamel.

N°. 10. *PIGEON bigarré* ou *Cœur de pigeon* ou *Pomme de Jérusalem*, N°. 27 de du Hamel : ses bonnes qualités sont supérieures, même au *Pigeonnet*, voyez N°. 14, dans la classe des pommes qui se mangent en novembre et décembre.

N°. 11. La *Roomsche GRIET*, et la *Dobbele Griet*, sont deux pommes pour la cuisine.

N°. 12. *CALVILLE blanche d'hiver*, ou *Calville à côtes*, ou *witte winter Calville*: cette pomme n'aime point la haute tige et le plein

vent, elle doit être greffée sur le paradis pour être fort belle, c'est une des meilleures pommes d'hiver pour la table; son goût est relevé et encore plus estimé que celui de la rouge.

N°. 13. POMMIER-*châtaignier* : cette pomme est grosse, plus longue que ronde et d'un rouge assez vif; mangée crue elle est très-médiocre, mais cuite devant le feu, elle est préférée à la reinette par bien des gens : étant en 1769, dans les jardins de Versailles, on me fit remarquer un *Pommier* de cette espèce, planté dès les premiers tems de la Quintinie; il étoit en buisson, avoit trente-six pieds de diamêtre et fructifioit encore beaucoup tous les ans.

N°. 14. *Zuure* RIBLING, ou *Ribbert*, ou *Witte ribbert*, *zuure kant-ribbert*; ce doit être le *Rambour d'hiver*, N°. 29 de du Hamel et le *zoeten Rabbauw* de quelque jardiniers flamands, et le *Rambour rouge* des Wallons: cette pomme se mange plutôt cuite et en compote que crue.

N°. 15. REINETTE *blanche* ou *reinette triomphante*, ou *witten franschen renet met*

stippen, en anglois c'est la *frensch-renette* de Miller: elle me paroît être aussi celle qu'on trouve dans quelques catalogues sous le nom de *Reinette de Versailles*; c'est une des meilleures pommes d'hiver pour la table.

N°. 16. *REINETTE grise et douce*, ou *soete grauwe Renet*: cette pomme ne diffère presque point de la *Reinette grise*, qui suit, excepté par son goût doux, c'est aussi une pomme du premier rang. Je la prends pour la *Reinette grise de Champagne*, N°. 24 de du Hamel, qu'on confond quelquefois avec le N°. 26 ci-après.

N°. 17. *REINETTE grise*, ou *grauwe Renet*: c'est une des meilleures pommes, mais il lui faut une bonne année et non un terrein froid.

N°. 18. *REINETTE jaune*, ou *geele Renet*: quand cette pomme est bien mûre elle est au rang des meilleures d'hiver. Je la prends pour la même que la *Reinette fournière*, N°. 14 de Mr. de la Brétonnerie.

N°. 19. R*EINETTE jaune et douce*, ou *soete geele Renet*: c'est une bonne pomme douce.

N°. 20. *REINETTE non-pareille*, ou *pomme*

non-pareille : c'est une des meilleures pommes d'hiver, et celle décrite N°. 35 de du Hamel.

N°. 21. *REINETTE*, connue en Hollande sous le nom de *Reinette d'Aitzema :* Jean-Herman Knoop dit qu'il l'a reçue sous ce nom là, et avoue qu'elle doit avoir un autre nom originaire qu'il n'a pu encore découvrir, du reste il la place dans la classe des meilleures pommes de table : je la soupçonne la même que la grosse *Reinette d'Angleterre*, N°. 21 de du Hamel, que d'autres appellent *grosse Reinette blanche.*

N°. 22. *REINETTE franche* : c'est une bonne pomme lorsqu'elle est parvenue à sa juste maturité ; aussi ses bonnes qualités lui donnent-elles le premier rang ? On distingue plusieurs variétés de Reinette franche.

N°. 23. *REINETTE de sorgvlied* ou *Reinette van sorgvliet :* elle est peut-être une des variétés de la précédente sous le N°. 22; cette pomme est dans la première classe. La *Pomme de lairie* de quelques jardiniers wallons, la *Lairinck* de quelques jardiniers flamands, qui est grise et très-ressemblante aux reinettes, mûrit en octobre ; elle doit être aussi une variété de la Reinette franche.

N°. 24. *FÉNOUILLET gris*, ou *Pomme d'anis*, N°. 10. de du Hamel, *Anys* ou *Venkel-appel* quoique cette pomme soit petite, elle tient un rang dans la première classe. Le *FÉNOUIL-LET blanc* n'en diffère que par la couleur; le *Fénouillet-doux* est peut-être la *grauwe-minste Renet:* cette pomme est petite et dans la seconde classe des pommes douces.

N°. 25. *COURPENDU rouge*, ou *Fénouil-let rouge*, N°. 11 de du Hamel, ou *Reinette rouge* ou *Courpendu rosaar*, *Courpendu rosat* en wallon : cette pomme est assez connue et très-bonne pour la table.

N°. 26. *COURPENDU gris* ou *Fénouillet rouge* ou *Pomme de Bardin* ou *Reinette de Goslinga* : c'est aussi une pomme connue et très-bonne pour la table : il y en a qui lui donnent le nom de *Brustolle*; cette pomme est d'un gris foncé ou verdâtre et d'un rouge brun du coté du soleil.

N°. 27. *COURPENDU blanc* ou *jaune* ou *Reinette blanche* : c'est encore une bonne pomme de table.

POMMES QUI SE MANGENT EN FÉVRIER ET MARS.

N°. 1. *COURPENDU doux* ou *Soete Karpendu* ou *Zoeten Courtpendu* : c'est une des bonnes pommes douces ; c'est le *Capendu* de Mr. du Hamel, N°. 37.

N°. 2. *REINETTE verte*, ou *Groene renet :* cette pomme est de la première classe et la meilleure, pour ainsi dire, des reinettes.

N°. 3. *CITRON d'hiver* ou *winter-Citroen-appel*, ou *Limoen-appel* : cette pomme se conserve long-tems et est au rang des meilleures pommes d'hiver.

N°. 4. *RENETTE dorée*, ou *Goud-renet* ou *Tulp-renett* : c'est une très-bonne pomme de table.

N°. 5. *Neel GUIN* : on peut ranger cette pomme dans la première classe, car elle est d'un goût agréable et relevé.

N°. 5. *REINETTE de Montbron* : elle doit être la même, que la *reinette de Bretagne*, N°. 20 de du Hamel, on la place au rang des bonnes pommes ; je soupçonne que c'est la même connue en Hainaut sous le nom de *pomme de fer*.

N°. 7. POMME *de* P*âques* ou *paesch-appel* : c'est une bonne pomme pour la table, elle se conserve long-tems et provient des pépins des Calvilles blanches.

N°. 8. *Enkhuyser-APPEL*, ou *Eukhuiser-aagtje*, ou *Enkhuiser-maagt* : je soupconne, avec beaucoup de vraisemblance, que c'est la *pomme Violette*, N°. 7 de du Hamel; elle est dans la classe des meilleures pommes d'hiver; la *Soeten Enkhuyzer* est une bonne pomme douce pour la cuisine.

N°. 9. P*ARMAIN royal* : cette pomme est bonne, mais il lui faut de bonnes années, et non des terres froides et humides.

N°. 10. *BRUYNELING*, ou *Bruyndert*, ou *zwart gat* : ce doit être la *pomme noire*, N°. 32 de du Hamel; elle est une des pommes communes pour la cuisine.

N°. 11. *Wildjes-APPEL* : elle est au rang des moyennes, elle ressemble beaucoup à la *princesse*, N°. 8 des pommes, qui se mangent en novembre et décembre, mais elle n'est point vermeille comme elle.

N°. 12. La *Veentjes-APPEL*, ou *veen-*

appel et la *Soete Veentjes-appel*, ou *voen-appel*, sont deux pommes de la classe des moyennes.

N°. 13. *Spaensche* GULDERLING, ou *winter framboos-appel* : je la prends pour e *Gros-api*, *pomme de rose* ou *passe-rose*, N°. 34 de du Hamel; elle est bonne à cuire et en compotes.

N°. 14. POMME *de Paradis rouge et double* ou *dobbelde roode winter-Paradys-appel*, ou *dobbelen rooden paradys* : je soupçonne que c'est le *Gros faros*, N°. 8 de du Hamel, et la *simple*, qui n'en diffère que par sa petitesse, sera le *petit faros*, N°. 9 du même auteur, du reste ce sont deux bonnes pommes pour étuver.

N°. 15. *Winter*-EVERLING : c'est une pomme pour la cuisine ; je soupçonne que c'est la pomme connue en France sous le nom de *Francatu*.

N°. 16. POMME *de glace* ou *Transparente*, N°. 38 de du Hamel, le *Transparent-apple* de Miller : il n'y a que la curiosité qui puisse la faire multiplier ; elle fut apportée de Pétersbourg en Angleterre dans l'année 1724.

N°. 17. POMME-*Figue*, N°. 39 de du Hamel, *Fig-apple* de Miller : ce *Pommier*, comme le précédent, intéresse plus la curiosité que l'économie.

Je me borne à ces espèces ou variétés de pommes, espérant qu'on me saura gré des recherches que j'ai faites à cet égard ; le désir d'engager par-là les agricoles à faire prospérer une branche de culture, à la fois utile et salutaire, m'a rendu cette tâche amusante au lieu de pénible ; je souhaite qu'elle atteigne le but que j'ai eu, pour lors je croirai mon travâil récompensé.

J'ai dit un mot, au commencement de cet article, des greffes pour les *Pommiers* en plein vent, en buissons, etc. car on en plante peu en espalier, à moins que ce ne soit pour couvrir les murs exposés au nord ; mais dans les potagers on en élève en éventail, contre-espaliers, etc. Leur taille doit se faire, suivant les règles générales, mais un peu plus longue qu'aux autres arbres fruitiers, et comme la plupart des *Pommiers* s'élèvent en plein vent, on fera bien, lorsqu'ils ne sont point dans des jardins, des terres labourables ou sur leurs

bords, de leur donner quelques labours au pied et d'être plus exact que l'on est, en général, à détruire les parasites, le gui et la mousse, à retrancher le bois mort, les brindilles et branches languissantes, etc. négligence qui ne tourne que trop au préjudice de ces arbres.

Il est étonnant de voir les bons et beaux fruits qu'on tire, sur-tout en pommes et en poires, de Tournai et de ses environs, dans le tems qu'à Bruxelles, où les environs sont des plus agréablement variés et même des plus avantageusement exposés pour cet effet, on est peu curieux dans le choix des arbres fruitiers qu'on cultive, c'est-à-dire les gens de la campagne, qui sont dans le cas d'en faire uue branche de commerce, en les portant dans nos marchés : le village de Scharbeck pourroit tirer un grand parti de ses fruits; il est aux portes de Bruxelles, il y a deux côteaux, presque tout cultivés en jardins et plantés en *Cerisiers*, l'un est exposé au sud-est et l'autre au nord-ouest, le sol en est léger et chaud; que d'espèces de fruits n'y réussiroit-il point? On pourroit également-

ment tirer un parti utile de nos glacis, petits côteaux et vallons qui entourent la ville à plus ou moins de distance, et dont la plus saine partie est réduite en jardins, où l'on ne trouve que des *Cerisiers*, quelques *Poiriers* et *Pommïers*, encore sont-ils, pour la plupart, des espèces ou variétés très-médiocres. Il est certain que, si ces terres pouvoient se louer sous les conditions de n'y planter que des bons fruits, et à gens qui les connussent, et qui fussent assez industrieux pour s'en faire un revenu avantageux, nos environs seroient des plus riches en productions de toutes espèces de fruits; on pourroit, avec moins de peine et moins de frais y égaler les avantages que savent tirer de leurs fruits les habitans de Montreuil, de Bagnolet, etc. près de Paris : j'en ai donné une idée à l'article du *Pêcher*.

J'observerai encore (sur-tout pour répondre aux personnes qui pourroient trouver à redire au détail dans lequel je suis entré) qu'il ne peut y avoir que de l'avantage à cultiver la plupart des pommes que je viens de faire connoître, à cause des gelées et des brouil-

lards qui surviennent presque toujours au printems, et qui en font périr les fleurs, si ce moment arrive dans le tems de la fleuraison des espèces précoces; on a lieu d'espérer que celle des espèces intermédiaires et tardives sera plus heureuse; ce sera le contraire si ces tems arrivent plus tard, parce qu'alors les pommes hâtives auront leur fruit formé, c'est ainsi qu'on peut plus compter sur des arbres qui ne fleurissent pas dans le même tems, que sur ceux qui fleurissent tous ensemble. Nous ne voyons que trop souvent le dégat que peuvent faire un ou deux jours de gelée, ou ces brouillards, peu rares dans notre climat, sur-tout en mai, qui ont plus l'air d'une légère fumée, que d'un brouillard ordinaire, toutes les fleurs des arbres, qui en sont frappés, sont rôties dans l'instant et se pulvérisent ensuite comme des feuilles de tabac: il y a des propriétaires qui, pour garantir les fleurs de leurs arbres des vents qui amènent ces brouillards, assemblent au couchant de leurs plantations, parce que ces vents soufflent ordinairement de ce point de l'horison, de distance en distance de petits

tas d'herbes sèches, de feuilles, de bruyères, etc. auxquels ils font mettre le feu, la fumée qui en sort est portée par le vent vers leurs arbres fruitièrs, elle corrompt le mauvais air, et garantit les fleurs d'une destruction certaine; cette pratique n'est pas bien difficile, non plus que celle d'écheniller les arbres, dont les fruits rendent assez pour compenser la petite dépense de l'échenillage, qui est le seul secret de se défaire de la quantité de chenilles qui résulte aussi de ces vents roux, ayant l'attention de le mettre sur-tout en usage à la pointe du jour ou vers le soir, parce que ces chenilles se dispersent pendant la chaleur du jour, et ne sont ramassées en pelotons que le matin et le soir.

Il est aussi à remarquer que les *Pommiers* font le principal fonds de nos vergers, ainsi qu'on le voit dans les endroits de ce pays-ci, où ce genre de culture est le plus en usage, et qu'ils sont d'un rapport considérable dans les années abondantes, quoique le débit n'en soit plus aussi lucratif qu'autrefois : ces arbres se plaisent dans les terres un peu humides, grasses et noires; d'ailleurs ils se contentent

de la plupart des sols, même sans beaucoup de fond, leurs racines ne s'enfonçant pas comme celles des *Poiriers*; il est bon, lorsqu'ils se chargent de mousse, de les fumer de fumier de mouton, qui leur est le plus favorable, et quand on en veut faire des pépinières, on fait arracher dans les bois les jeunes *Pommiers* sauvages qu'on trouve au pied des vieux, ou bien on sème les pépins, et aux arbres qui en proviennent on retranche le pivot avant de les planter; on peut aussi en multiplier par marcottes et par boutures, alors, dès que tous ces jeunes arbres sont en état de recevoir la greffe de bonnes espèces, on les greffe en fente, en écusson, en approche, etc. Mr. Cabanis, dans son *Essai sur la greffe*, donne un moyen bien simple pour les multiplier de greffe, sans multiplier l'opération; il consiste à greffer rez-terre, en fente simple ou en croix, un sauvageon de trois à quatre pouces de tour, de faire prendre aux jets qu'il produit une direction horisontale, qu'on assujettit à mesure qu'ils croissent avec de petits crochets, et au commencement de l'automne, on les

couche en marcottes, qu'on sèvre, dès qu'elles sont assez garnies de racines, pour planter en pépinière : la même souche fournira d'autres *jets à marcottes* et ainsi progressivement; cette pratique, bien simple et bien sûre pour multiplier à l'infini les bonnes espèces, lui a réussi de même sur le *Poirier*, le *Prunier*, le *Mûrier blanc*, le *Pêcher* et l'*Abricotier.*

Les pommes ont beaucoup de propriétés agréables et salutaires, particuliérement lorsqu'elles sont cuites, étuvées, en compotes, etc. C'est pourquoi on s'empresse toujours à imaginer différentes méthodes pour les conserver et dont plusieurs se trouvent dans quelques ouvrages d'agriculture et d'économie rurale; une bien simple et à la portée d'un chacun est celle d'arranger les pommes et les poires par lit entre des feuilles mortes bien séchées.

Le bois du *Pommier* est récherché par les menuisiers, les tourneurs, les graveurs en bois, les layetiers et les charpentiers pour les menue pièces des moulins; il est un peu moins dur que celui du *Poirier* et sa couleur est aussi plus blanche et moins agréable; ce bois est aussi bon à brûler.

Enfin voici les *Pommiers* de pur agrément, et très-propre à décorer joliment les bosquets.

Le POMMIER *à fleurs doubles*, le *Pommier de Virginie à fleurs odorantes* et *très-belles* (en latin *Malus coronaria*, en anglois *Virginian crab-tree*) a les feuilles plus longues, plus étroites qu'aux autres et découpées en angle aigu.

Le POMMIER *toujours verd*, *Malus semper virens* en latin, garde ses feuilles, semblables au P*yracantha*, quand les hivers sont doux, mais elles se fanent et tombent à mesure qu'il commence à pousser quand l'hiver a été fort.

Le POMMIER *d'Astracan*, par quelques-uns P*ommier de Jérusalem*, en latin *Pyrus* ou *Malus baccata*, est très-agréable par ses fleurs très-odorantes et par ses pommes rouges, de la grandeur et grosseur d'une grosse cérise, qui pendent par trochets à des longues queues et dont le goût est très-acidule.

Le POMMIER *de Sibérie* ou *de Tartarie* en anglois, *Syberian crab-tree*, est un bel arbre, la fleur en est charmante et odorante, et le fruit d'un bon acide; il est supérieur au précédent. Je l'ai vu en Angleterre, au jardin botanique de Chelsea, et en France chez

Mrs.

Mrs. du Hamel et Janssens ; il y en a déja chez quelques amateurs de ce pays.

PRUNIER, en latin *Prunus sylvestris major*, en flamand *Pruym-boom*, en walion *Pruny* ou *Billoqui*, en anglois *Plumb-tree*.

Le *Prunier* est un arbre fruitier, de la petite grandeur, qu'on ne doit point confondre avec l'*Epine noire* ou *Prunelier*, qu'on nomme aussi *Acacia d'Allemagne* ou *Acacia nostras*, et dont j'ai parlé à l'article de l'*Epine noire*.

Cette arbre a l'écorce d'un gris brun ; son tronc s'élève sans branches, sa feuille est simple, lisse, presqu'ovale, dentelée par les bords, relevée en-dessous de nervures saillantes, creusée de sillons en-dessus, terminée en pointes et attachée alternativement sur les branches dans les boutons, elles sont pliées les unes sur les autres.

Le *Prunier* est le plus commun de tous les arbres fruitiers à noyau, et se trouve dans les pays tempérés de l'Europe, de l'Asie et de l'Amérique septentrionale ; plusieurs espèces ou variétés aiment les climats chauds, et les

plus délicates, qui donnent en même tems les prunes les plus délicieuses, ne parviennent même pas à leur vrai point de maturité dans les environs de Paris, à moins que les années ne soient très-favorables, et que ces *Pruniers* soient plantés en espalier et vers l'est ou le sud-est, qui est l'exposition la plus avantageuse; mais en général ces arbres ne sont point si fertiles en espalier qu'en plein vent, à cause de la taille qu'on est obligé de leur faire plus souvent, et les fruits n'en sont jamais aussi délicats et savoureux, ainsi que j'en ai fait l'épreuve plus d'une fois, excepté ceux, comme le perdrigons, qui demandent l'espalier et les espèces qui le méritent par la bonté de leur fruit, qui y acquiert plus de perfection; les prunes, pour être de bonne qualité, doivent avoir la chair ni trop ferme, ni trop molle, ni corriace, ni farineuse, mais succulente et fondante et le goût sucré, agréable et relèvé; alors un propriétaire pourra se vanter, avec raison, d'en avoir de très-bonnes.

Voici un petit tableau des principales, avec les noms divers qu'elles ont en France et aux Pays-Bas autrichiens et hollandois.

N°. 1. *Précoce de Tours* ou *Amélie noire*

ou *zwaerte-Amely-pruym*: cette prune est bonne et d'un goût assez savoureux, elle mûrit en juillet, et sa précocité ne la rend pas méprisable.

N°. 2. *PRUNE jaune hâtive*, ou *prune de Catalogne* ou *Amélie blanche*, ou *Geele Amely pruym*: elle mûrit à la fin de juillet, en espalier sa maturité est un peu plus hâtive; on en fait d'assez bonnes compotes.

N°. 3. *Gros DAMAS violet de Tour* ou *damast royal pruym*: cette prune se mange crue, elle est d'une saveur agréable; dans les bonnes années, elle attrappe sa vraie maturité aussi bien en plein vent qu'en espalier; sa chair est jaune et quitte le noyau; on en fait une grande quantité de pruneaux, sur-tout dans la Touraine, belle province de France; elle mûrit en juillet ou août: la *royale de Tours* est aussi une bonne prune.

N°. 4. *DAMAS violet*, ou de *Maugerou*, ou *violet Damast pruym*, ou *violet pruym*: cette prune est mise au nombre des bonnes et mûrit en août ou septembre.

N°. 5. *Gros DAMAS blanc*, ou *witte Damasts pruym*: cette prune est très-bonne,

et mûrit en août ; le *petit Damas blanc* en est une variété moins bonne, et qui mûrit en septembre.

N°. 6. *DAMAS rouge*, ou *roode Damast pruym* : il y en a un plus petit ; ces prunes sont assez agréables, lorsqu'elles sont bien mûres, leur maturité est en septembre.

N°. 7. *DAMAS noir tardif*, ou *zwaerte Damast pruym* : cette prune mûrit en août ou septembre, et est préférable à bien d'autres; il y a encore le *Damas musqué*, *prune de Chypre* ou *de Malte*, le *Damas dronet*, le *Damas d'Italie*, le *Damas de septembre* ou P*rune de vacance* : toutes prunes plus ou moins bonnes et mûrissant en août et septembre.

N°. 8. *PRUNE de Monsieur*, *Monsieur* ou *douile Damas*, *Passe-velours*, ou *dobbele pruym van Damast* : quand elle est bien mûre dans notre climat, le goût en est assez savoureux ; mais il est excellent dans les climats chauds : ses pruneaux sont très-estimés, c'est la *wentworth plum* des anglois. elle mûrit en septembre : le *Monsieur hâtif*, que je crois être le même que le *Morin hâtif*, mûrit plutôt : cette prune mérite, à tous égards, d'être cultivée.

N°. 9. *PRUNE de paysan blanche*, ou *boere witte pruym* : il y a la double et la simple, ces prunes sont bonnes et communes ; mais la *prune de paysan noire* ou *blauwe boere pruym* est moins bonne et moins saine.

N°. 10. *PERDRIGON blanc* ou *prune de Brignoles*, ou *witte pedagron pruym* : sa maturité est en septembre ; c'est avec cette prune, dit Mr. du Hamel, qu'on fait ces pruneaux sechés au soleil et qu'on nomme *brignolles* : cet arbre est cultivé dans la haute Provence, sur-tout dans le village de Brignoles et environs et dans le voisinage de Digne, où on prépare ces pruneaux que nos épiciers reçoivent parmi les fruits de carême, en boîtes rondes ; ces prunes séchées y sont mises comme en peloton, à la manière des raisins passés et des figues grasses. Le *Perdrigon violet* ou *hâtif* mûrit en août, il est une variété du blanc, il lui faut de bonnes années pour gagner son vrai point de maturité dans nos climats ; il en est de même du *Perdrigon rouge*, qui mûrit en septembre.

N°. 11. *ROYALE* ou *Perdrigon d'Italie*, ou *fransche roode pruym*, ou *prune rouge de France* :

cette prune est d'un gout délicieux, elle mûrit en plein vent et en espalier.

N°. 12. *Grosse* REINE-CLAUDE, ou *Dauphine*, ou *Abricot verd*, ou *vertebonne*, ou *groote en dobbele pedagron pruym* : cette prune est la meilleure pour être mangée crue et pour en faire des compotes, marmelades et confitures très-bonnes ; elle réussit en plein vent et en espalier, et mûrit en août ou en septembre ; la petite *Reine claude*, ou *pedagron pruym* n'en diffère quasi, que par la petitesse ; elle mûrit un peu plus tard, sa chair est plus grossière et plus sèche et sa peau d'un verd blanchâtre ; la *Reine-claude à fleur double* leur est inférieure quant au fruit, c'est le *Prunier à fleur semi-double*, N°. 27 de du Hamel. Mr. Adanson dit que ces *Pruniers* greffés sur un *Pêcher* de noyau, semé dans une terre grasse, donnent peu de bois et beaucoup de bon fruit.

N°. 13. *MIRABELLE* ou *dobbele Groene-mirabelle-pruym*, et *la petite mirabelle*, ou *enkele groene-mirabelle*, ou *bedelaers-pruym* : ces prunes sont assez bonnes et mûrissent en août et septembre ; elles sont particulièrement estimées en confitures.

N°. 14. *ABRICOTÉE* ou *dobbele abricos-pruym* : c'est une bonne prune, presque comparable à la Reine-claude, qui mûrit en septembre, celle qu'on nomme *prune d'abricot*, ou *abricos-pruym* est plus longue, sa chair est aussi jaune, mais plus sèche et pâteuse.

N°. 15. *DRAP-D'OR*, ou *Mirabelle double* : cette prune à la forme d'une petite Reine-claude, elle paroît comme transparente, et mûrit en août, sa chair est très-délicate et d'un goût fondant; je la prends pour la même que l'*enkele Pruym van Damast* des catalogues flamands.

N°. 16. *PRUNE de Ste. Catherine*, ou *Kattryne pruym* : cette prune mûrit en septembre et réussit bien en plein-vent, mais encore mieux en espalier lorsque les années sont mauvaises; pour l'avoir bien bonne il y en a qui la laissent à l'arbre, tant qu'elle se ride autour de la queue, elle est très-bonne crue et en confitures, et les pruneaux qu'on en fait sont fort estimés : ce *Prunier* réussit dans toutes les terres.

N°. 17. *ANGLOISE NOIRE*, ou *Vroege engelsche blauwe pruym* : je soupçonne très-

fort que c'est la *grosse noire hâtive*, ou *noire de Montreuil*, qu'on trouve dans le beau traité des arbres fruitiers de Mr. du Hamel, sous N°. 3; cette prune est très-bonne et hâtive et l'arbre en est fertile, elle mûrit en juillet ou août.

N°. 18. *IMPÉRIALE violette*, ou *rouge*, ou *prune d'œuf rouge et violette* ou *Mogol rouge*, ou *bonum magnum rouge*, ou *roode Eyer-pruym*: cette prune est très-bonne en confiture et mûrit en août et septembre, l'arbre charge beaucoup: l'*Impériale blanche* ou *prune blanche*, ou *bonum magnum blanc*, ou *mogol blanc* ou *witte eyer-pruym* a pour son seul mérite qu'avec beaucoup de sucre on en peut faire de belles compotes.

N°. 19. *PRUNE d'orange* ou *Oragne-pruym*: c'est peut-être la *prune suisse* de Mr. du Hamel, N°. 16, du reste, ce fruit est très-bon, et mérite à tous égards, d'être cultivé; il mûrit en septembre.

N°. 20. *PRUNE d'altesse*, ou *Impératrice*, ou *Prune de Princesse* ou *Guetsche longue*, *allemande* ou *hongroise* de Jean Herman Knoop ou *Pruym d'atesse*: cette prune est tardive,

on en mange en septembre, octobre et novembre, elle est fort bonne pour une prune de cette saison, on la cultive dans notre climat en arbre de plein-vent.

N°. 21. *QUESCHE*, ou *Hoogduytsche quiets-pruym* : cette prune est l'*impériale* de l'école du jardin fruitier de Mr. de la Bretonnerie, et l'*impériale violette*, N°. 32 de du Hamel; elle est encore connue sous le nom de *Pruneau d'Allemagne*; elle est belle, grosse, longue, violette très-fleurie, quelquefois de la grosseur d'un œuf, sillonée dans le milieu, ferme et d'un goût relevé, bonne dans les terres légères, sans être trop sèches, toujours remplie de gomme et véreuse dans les terres fortes et froides et les années sèches : le savant fructologiste hollandois, que j'ai eu plus d'une fois occasion de citer, dit qu'elle n'attrape jamais en Hollande le goût relevé qu'elle a en Allemagne, où elle est excellente, surtout en Hesse, en Thuringe, en Saxe; en Silésie, en Moravie, en Bohême et en Hongrie.

N°. 22. *PRUNE-DATTE* : prune médiocre, qui mûrit en septembre et se conserve

long-tems sur l'arbre, on la mange crue et en pruneaux.

N°. 23. *ROS-PRUYM*, ou *Maloot-pruym*, ou *Prune de cheval* : la double et la simple de ces prunes sont communes dans notre climat, mais elles sont les plus mal-saines, et je ne les rapporte ici, que pour engager un chacun à ne point les cultiver, et sur-tout à ne point en manger.

N°. 24. *ISLE-VERTE* : cette prune, qui mûrit en septembre, ne se mange point crue ; mais on l'emploie confite au sucre ou au vinaigre, comme les olives et cornichons.

N°. 25. *DOJENÉ*, ou *Dojonne-pruym* : cette prune est passablement bonne, en la comparant, je l'ai trouvé assez ressemblante à la *prune-Datte*, N°. 22, pour la soupçonner d'être la même.

N°. 26. *DIAPRÉE rouge* ou *Roche corbon* ; cette prune qui mûrit en septembre, est bonne crue ; on en fait aussi de très-bons pruneaux, ceux de Tours en sont pour la plupart : la *Diaprée violette* mûrit difficilement dans les climats froids même en espalier ; il y a encore la *Diaprée blanche*.

N°. 27. *KROOS-PRUYM* : cette prune est originaire des Pays-Bas ; il y en a plusieurs variétés jaunes, blanches ; mais la plupart sont violettes. Les catalogues flamands en distinguent la *dobbele blauwe mechelsche kroos-pruym*, l'*enkele kroos-pruym*, l'*enkele mechelsche kroos-pruym*, *l'enkele kroos-pruym*, etc. du reste, ces prunes sont médiocres. Je prends ces différentes prunes pour des prunes de *Damas* ou de *Mirabelle*, dont plusieurs ont un mérite très-commun, de l'aveu de quelques auteurs françois, et si elles sont peu recherchées en France, elles doivent l'être encore moins dans ce pays-ci et en Hollande, où les terres plus froides et plus humides, et le climat participant de l'un et de l'autre, doivent ajouter à leur médiocrité.

N°. 28. *CERISETTE* : cette prune est des plus hâtives, la gelée aussi lui est souvent préjudiciable ; Jean-Herman Knoop l'a reçue du Brabant sous le nom, dit-il, de *Ciriselle* : il y en a qui la confondent avec lá petite ou simple *Ros-pruym* ; mais elle a la queue plus courte et est moins vermeille ; le *st. Julien* est une petite prune d'un violet foncé, qui ne quitte point le noyau ; elle reste sur l'arbre jusqu'aux

gelées, et si l'automne est belle, elle est sujette à s'y faner : en un mot ces *Pruniers* sont recherchés pour y greffer d'autres espèces ou variétés de *Prunier* et même des *Pêchers* : leur sève est plus douce, ils durent davantage et poussent quantité de rejets.

Comme ces arbres, venus de noyau, sont très-sujets à varier, je me suis borné à ceux dont je viens de faire une courte énumération, d'autant qu'elle sera suffisante pour les faire connoître aux amateurs ; car il seroit déplacé de vouloir faire mention dans cet ouvrage de plus de deux cens cinquante variétés qu'on ne connoît plus que par quelques auteurs anciens, et de vouloir débrouiller la confusion, qui règne dans leurs différens noms, (c'est la même chose dans ceux des autres fruits) la même prune en ayant souvent plusieurs, dont la charlatanerie du marchand sait tirer parti pour les vendre, comme autant d'espèces ou variétés distinctes, d'ailleurs il y a plusieurs prunes qui parviennent difficilement à leur parfaite maturité dans nos climats septentrionaux, malgré les soins qu'on prend pour leur réussite.

Les *Pruniers* suivans sont propre à être placés dans les bosquets.

PRUNIER à fleurs double, en latin *Prunus flore pleno*, *Prunier de Airginie*, recherché plus pour sa fleur que pour son fruit; *Mirabolanier* comme le précédent. Ces deux derniers sont les Nros. 45 et 46 du *traité des arbres fruitiers* de du Hamel.

On greffe les *Pruniers* d'ornement, comme ceux à fruits, en fente quand ils sont gros, et en écusson quand ils sont de la grosseur du doigt; on peut aussi, et j'en ai l'expérience, se procurer des rejets, qui donnent de très-bons fruits, et qui n'ont point besoin d'être greffé; on greffe, par exemple, une *reine-claude* sur un sauvageon, mais bien bas. Lorsque la greffe est bien reprise, on la plante très-avant en terre; l'arbre pousse des racines au bourlet de l'insection de la greffe, et ainsi tous les rejets produisent des bonnes *reines-claudes*. Mr. du Hamel a aussi éprouvé avec succès de greffer des *reines-claudes* sur des noyaux de *Pêchers*: » Ces arbres, dit-il, qui sont un peu délicats, » nous ont donné de très-bons fruits. "

Cette méthode pourra s'étendre à d'autres

espèces, et sûrement dans le grand nombre on en trouvera d'aussi faciles à réussir.

Les *Pruniers* demandent un sol plus sec qu'humide, plus sablonneux que fort, et surtout un sable noir qui a du fonds et qui est un peu frais et bien cultivé; ils sont de tous pays, viennent et pullulent beaucoup; mais dans les terres fortes, humides et froides, ils sont long-tems à rapporter et donnent beaucoup de bois.

Le bois de ces arbres est marqué de belles veines rouges, et peut remplacer, dit Mr. Burtin, celui d'*acajou* et les autres bois exotiques rougeâtres nuancés; il prend une belle couleur rouge, lorsqu'on le fait bouillir dans la lessive ou dans de l'eau de chaux, il brunit, et sa couleur se passe en peu de tems, si on ne le couvre de vernis; il est utile aux ébénistes, aux tabletiers et aux tourneurs, qui en font des rouets et des chaises légères.

Les prunes enfin sont émollientes, laxatives, humectantes et rafraîchissantes, elles sont bonnes crues et cuites, en tourte, en pruneaux, etc. Les pruneaux du *petit damas noir* sont aigrelets, et légèrement laxatifs et remplacent

avec avantage les tamarins, dont l'usage est toujours dangereux, ainsi que le remarque Mr. Baumé. Ces fruits qui sont contraires aux estomacs foibles et pituiteux, auxquels ils sont indigestes et fiévreux, paroissent sur la table pendant toute l'année, par les différentes préparations qu'ils reçoivent à l'office.

Les traités que j'ai cité très-souvent dans mon ouvrage, feront connoître toutes les bonnes espèces à ceux qui se donneront la peine de les consulter; et je puis les assurer qu'ils en seront bien récompensés par les connoissances qu'ils y puiseront, et l'avantage qu'ils en retireront pour doubler le produit de leurs fruits et l'ornement de leurs parcs et de leurs jardins.

PTELEA *trifoliata*: en anglois *Carolina ʃhurb trefoil.*

Ce grand arbrisseau, que j'élève en pleine terre depuis plus de seize ans, croît naturellement dans le nord de l'Amérique; il a les feuilles d'un beau verd, fort ressemblantes à celles de l'*Oranger*; elles paroissent au plutôt,

dans les années ordinaires, vers la fin de mai; les fleurs sont rassemblées en bouquets et les semences qui en proviennent, sont pareilles à celles de l'*Orme*, et font un très-joli effet.

Le *Ptelea* n'est point délicat sur la nature du terrein, supporte très-bien nos hivers, même les plus rudes, et fait un effet charmant dans les jardins et les bosquets; sa tige est ordinairement tortueuse; on peut cependant obvier à ce défaut, sur-tout lorsqu'elle a acquis une certaine force. Cet arbrisseau fleurit au bout de trois ans, s'élève à douze ou quatorze pieds et est très-beau quand ses feuilles sont parvenues à leur grandeur.

On le multiplie très-aisément par les semences qui ne lèvent quelquefois que la seconde année, et mieux dans une terre légère qu'autrement; par marcottes, qui sont souvent deux ans à se garnir de racines, et par boutures, qu'on doit planter dans des pots qu'on enfoncera, dit Miller, dans une couche modérée.

En terminant cet article je dois rapporter l'observation que m'a communiquée Mr. Michaux, Professeur royal de botanique à Lou-

vain

vain, rélativement à cet arbrisseau, savoir : qu'il y a des individus à fleurs mâles, d'autres à fleurs femelles, d'autres à fleurs mâles et femelles, et beaucoup enfin qui sont hermaphrodites : mon ami le Comte de Respani m'a mandé la même chose; il a un *Ptelea mâle* dans un de ses bosquets, qui féconde tous les ans plusieurs individus femelles, même à une assez grande distance de lui.

RHAMNOIDES *à feuilles de Saule* ou *Hyppophaë*, en françois *Chalef d'Europe* ou *Epine marine*, en anglois *Sea buckthorn*.

Cet arbrisseau est fort joli, ses fleurs n'ont aucun éclat, mais ses feuilles blanchâtres lui donnent un air singulier et assez agréable; il a des épines longues qui le rendent propre à faire de bonnes clôtures, ses branches coupées et sèches ont le même avantage, car elles peuvent subsister plusieurs années sans pourrir.

Le *Rhamnoïdes* vient assez bien par-tout, mais mieux dans les terreins un peu humides; on peut le multiplier par rejets, semences,

marcottes et boutures. J'en ai vu beaucoup en Angleterre.

Miller dit qu'il croît naturellement sur le rivage de la mer, dans la province de Lincoln et dans celle de Kent, entre Sandwich et Deal, sur les bancs de sable. Il dit encore qu'il y en a deux variétés, une à *fruits jaunes* et l'autre à *fruits rouges*; mais la première est la seule qu'il ait vu croître naturellement en Angleterre, l'autre croît sur les bancs de sable de la Hollande : elles croissent toutes les deux d'elles-mêmes dans les dunes de la côte de Flandre et dans celles autour d'Ostende, où je les ai trouvé fort abondantes.

Le *RHAMNOIDES* du nord de l'Amérique a ses feuilles ovales et moins blanches.

RHUE, en latin *Ruta*, en flamand *Ruyte*, en wallon *del Rhue*, en anglois *Rue*.

Je serai encore plus concis dans cet article que dans le précédent, et ne ferai que récommander la culture de cet arbuste, tant à cause que ne perdant point ses feuilles pendant l'hiver, on peut le mettre dans les bosquets, qu'à

cause des remèdes qu'on en tire dans certains cas. Quoique cet ouvrage n'ait point pour but de donner les vertus médicinales de chaque arbre, j'ai cru qu'il étoit cependant bon de faire remarquer à ceux qui pourroient l'ignorer, qu'on faisoit prendre, avec succès, aux femmes et aux filles, qui ont perdu leurs règles, un verre de vin blanc, dans lequel on a fait infuser une pincée de feuille de *Rhue* fraîche, ou une dragme de feuilles sèches, réduite en poudre, etc. Deux cuillerées de suc de *rhue*, mêlées avec autant de bon vin, sont un remède fort utile dans les maladies contagieuses, pour se garantir du mauvais air; la *rhue* entre aussi dans les *remèdes préservatifs* pour les bestiaux contre les maladies contagieuses, etc. Ceux qui voudront en connoître toutes les propriétés peuvent consulter le Dictionnaire des plantes, arbres et arbustes de la France, par Mr. Buchoz, le Dictionnaire économique, nouvelle édition, en trois volumes in-folio, par Mr. de la Marre, imprimé à Paris en 1767, etc. etc.

On multiplie la *Rhue* par semences et par drageons enracinés; elle vient dans les tous terreins,

mais mieux dans une terre substantieuse. Il y en a de plusieurs espèces que je supprime ici, à cause qu'elles ne peuvent subsister en pleine terre.

Mr. Miller et Mr. de la Marre, d'après lui, rapportent que les espèces N°. 4 et 5 sont plus tendres à la gelée que les trois premières, mais qu'elles supportent le froid ordinaire du climat de Londres en pleine terre, sur-tout si elles sont plantées dans un terrein sec.

ROSIER, en latin *Rosa*, en flamand *Roselaer*, en wallon *Rosely*, en anglois *Rose-tree*.

Quoique le *Rosier* et ses variétés soient assez connus, j'ai voulu en parler en détail et rapporter toutes les espèces ou variétés qu'on doit employer de préférence dans les bosquets, à cause du mélange de leurs couleurs, et des odeurs différentes et délicieuses qu'elles y répandent : la rose, cette fleur agréable et consacrée par les anciens poëtes à la mère des amours, est une jouissance pour ceux qui savent la goûter, et le beau sexe a, plus que personne, le droit d'y prétendre : aussi y a-t-il peu d'in-

dividus de ce sexe aimable, qui ne recherchent les roses, à cause de l'effet qu'elles font par leur belles couleurs blanche, incarnate, jaune, cramoisie, panachée, etc. la liste de leurs variétés est très-longue, et quoiqu'elles puissent toutes servir à la décoration des jardins et des bosquets, je n'en ferai connoître que les principales, d'autant que ce seroit une vraie privation de s'en passer, sur-tout pour les personnes qui savent si heureusement réunir l'agréable à l'utile dans l'ensemble de leur habitation champêtre.

Les *Rosiers* de tous les mois doivent principalement être employés, d'autant qu'ils fournissent des fleurs pendant toute l'année; ces *Rosiers* sont le *Rosier de tous les mois*, celui à *fleur blanche*, celui à *fleur double couleur de chair*, et celui à *fleur simple et pourpre.*

Les trois *Rosiers* suivans, la *rose tricolor*, la *rose de Rheims* et la *rose du Roi*, méritent notre attention, par l'effet agréable qu'ils produisent.

Le *Rosier à fleur jaune double* veut une terre forte sans être trop humide, à cause que l'humidité du terrein le rend sujet à la pour-

riture; il n'aime point à être taillé, et quoiqu'il soit beau, on en a peu de satisfaction.

Les *Rosiers à fleur simple* et *à fleur double*, qui sentent la canelle ou les *roses canelles*, sont recherchées, ainsi que les *roses muscades*, qu'on divise en quatre *Rosiers*. *Grand Rosier à fleur musquée*, *Rosier à fleur musquée simple*, *Rosier à fleur musquée double*, *Rosier toujours verd à fleur musquée*, à cause de l'odeur charmante qu'ils exhalent.

Le *ROSIER de Grèce* et le *Rosier de mai* sont fort printaniers.

Les *ROSIERS à fleur rouge simple* et *à fleur rouge double*, ne sont nullement à mépriser.

Le *ROSIER rouge* est d'usage en médecine, on le connoît aussi sous le nom de *Rosier de Provins*; sa variété, appellée *rosa mundi*, fait un effet admirable dans les bosquets et jardins, par ses brillans panaches blancs et pourpres ou couleur de rose tendre.

Le *petit ROSIER nain* ou de *Champagne* est bien estimable pour ses fleurs très-doubles, d'une forme et d'une couleur charmante, qu'on nomme *roses mignones*.

Le *ROSIER de Hollande à cent feuilles* est le plus beau de tous et vient par-tout.

Le *ROSIER belgique couleur de chair et double* est fort agréable par son odeur ; il a une variété *pourpre foncée double* et *peu odorante* ; le *Rosier de Bourgogne*, beaucoup plus petit, semble, dit un auteur, en être une variété dégénérée.

Le *ROSIER d'Autriche* ou de *Carthage* a les fleurs d'un très-beau jaune en-dedans et d'une couleur cuivre-pourpre en-dehors, elles durent peu : il y a une variété dont les fleurs sont d'un ponceau vélouté, très-vif en-dedans et d'un jaune foncé en-dehors ; elles paroissent successivement, mais ne durent qu'un jour.

Le *ROSIER mousse très-épineux* a le péduneule et le calice des fleurs couverts d'une longue mousse, impregnée d'une essence très-odorante ; il ressemble beaucoup au *Rosier de Provence* ou *de Hollande*, mais il multiplie beaucoup moins et ses boutures s'enracinent plus difficilement.

Le *ROSIER d'Amérique* à fleurs d'un beau rouge, en latin *Rosa corymbosa*, porte de très-belles roses, dit Mr. Yong, qui ont une odeur très-agréable et qui viennent au sommet des branches ; elles durent tout l'hiver et ont la

plus belle apparence : ce *Rosier* croît dans un sol humide.

Le *ROSIER de* P*ensilvanie* n'a que deux pieds de haut, est très-beau et fleurit pendant trois mois de suite.

Le *ROSIER à feuilles douces* parvient à dix pieds de hauteur.

La liste, ainsi que je l'ai dit, des *Rosiers*, est bien plus grande que celle que je viens d'avoir donnée, mais les espèces ou variétés, que j'ai fait connoître ici, sont les plus belles, les plus odorantes et les plus agréables, lorsqu'on en veut décorer ses bosquets et ses jardins, l'effet même en surprend : il vaut mieux tenir les *Rosiers* en buisson, ils donnent beaucoup plus de fleurs, et le coup d'œil en charme davantage.

On sait de quel usage sont les roses dans la médecine, les unes sont purgatives, les autres astringentes ; on fait avec les roses pâles, incarnates ou blanches, une eau distillée, une huile essentielle, un sirop solutif et des esprits, qui ont plusieurs propriétés; avec les *roses de* P*rovins* on prépare une conserve, un miel et un sirop astringens ; on s'en sert aussi dans les fomenta-

tions, etc. avec les *roses rouges*, on fait une teinture très-utile dans plusieurs cas, enfin on en fait une pâte et une poudre odorante et avec les boutons de roses de Provins des sachets : je ne veux entrer à cet égard dans aucun détail, d'autant que je n'ai d'autre but que celui de favoriser et augmenter le goût, qu'on a pris depuis quelques années, pour embellir la nature autour de ses habitations.

Il me reste à faire observer que les *Kinorodons* et les *Eglantiers* qu'on trouvent entre les R*osiers sauvages* et dont le fruit est ordinairement connu sous le nom de *Gratte-cul*, décorent joliment les bosquets, et qu'on fait, surtout avec le fruit des premiers, d'assez bonnes confitures; le *Kinorodon* est la *Honds-roose* de Dodonæus, en latin *rosa canina*, et l'*Eglantier* est son *Wilden-roose*, en wallon *Bouteny* et en latin *rosa-eglanteria*.

Ces beaux arbrisseaux, dont on connoît près de quatre-vingts espèces, s'élèvent de semences, par marcottes, rejets et même par boutures ; les espèces rares se greffent sur les communes, et cette greffe se fait vers la fin de juin ou de juillet. On doit avoir soin de faire racourcir

tous les ans, au printems, les tiges des *Rosiers* pour les rénouveller et empêcher qu'ils ne s'épuisent en fleurs : ceux de tous les mois doivent être taillés deux fois par an, en novembre, à la fin de mars ou au commencement d'avril: on tient communément ces arbrisseaux en buissons.

Enfin les personnes qui voudront en savoir davantage peuvent, pour cet article, comme pour beaucoup d'autres de ce MANUEL, recourir à Miller et à ses traductions, aux ouvrages de du Hamel et de plusieurs autres auteurs, sans oublier le *dictionnaire économique* par Mr. de la Marre, qui est un ouvrage récommandable et qui gagne à être connu, de même que le *dictionnaire d'agriculture* de Mr. l'Abbé Rozier, dont il ne paroît encore que sept volumes, qui en font désirer la fin avec impatience.

SABINE ou *Savinier*, en latin *Sabina*, en flamand *Savel-boom*, en wallon *Saboyme*, en anglois *Common-Savin*.

Il y a deux espèces de *Sabine*, la *com-*

mune ou *femellè* ou *à feuilles de Tamarisc* qui ne rapporte point de fruit et qui ne s'élève qu'à trois ou quatre pieds, et celle *à feuilles de Cyprès* ou *mâle*, qui donne beaucoup de fruits et devient plus grande; la *Sabine à feuilles panachées* est une variété charmante.

Ces arbrisseaux réussissent dans toutes sortes de terres, dans les pays froids comme dans les pays chauds: mais ils viennent mieux à l'ombre qu'au grand soleil. On les multiplie par les semences, par les marcottes et même par boutures; leurs feuilles ne tombent point en hiver et leur verd est fort beau, aussi les emploie-t-on dans les bosquets ou dans les massifs des bosquets d'hiver.

Ces espèces sont regardées en médecine, comme anti-hystériques, et comme puissamment résolutives.

SANGUIN ou *Bois-punais*, en latin *Cornus-fœmina*, en flamand *Wilde-cornoelie*, *Witte-speurck*, *Vogelhens-hont et Bloed-sykenhout*, en wallon *Petsu blanc*, en anglois *Female dogwood*.

Cet arbrisseau est très-connu (*), nos bois et nos haies en sont remplis, il fleurit

(*) Il pourra devenir à présent plus utile, et très-précieux par l'annonce d'une huile extraite de ses baies, dont j'ai dit un mot à l'art. du *Cornoullier* et à laquelle je reviens dans celui-ci, ayant lu, dans le trimestre de la Société d'agriculture de Paris, de l'automne 1786, que Mr. Chancey, son correspondant à Lyon, lui a présenté de l'huile fournie par les baies du *Sanguin*; il a été engagé à cet essai, d'après ce qu'en avoit dit Mr. Cosagrande : cette huile est verte et épaisse et brûle très-bien, elle a paru propre à plusieurs usages économiques. On pourroit améliorer, dit Mr. Chancey, la bonté de ses fruits par la greffe en approche, qui fourniroient alors une meilleure huile et en plus grande quantité. Le même correspondant l'a employée avec succès à faire du savon dont il a adressé des échantillons à la prédite société.

au commencement de juin et porte d'assez gros bouquets de fleurs blanches ; ses jeunes branches et ses feuilles sont presque toujours rouges, ses fruits ou baies sont ronds, très-âcres, violets au-dehors, verds au-dedans, et rassemblés au bout des branches, en forme d'ombelles ; les oiseaux en sont friands et les aiment : il convient donc de mettre des plants de cet arbrisseau dans les remises et les bosquets, ainsi que du *Sanguin d'Amérique*, dont les feuilles sont très-blanches ; du *Sanguin de Canada* et de *Sibérie*, dont le fruit est blanc, etc.

Le *Sanguin* pousse des tiges qui sont fort droites, on en fait même des bâtons qu'on vernit. Son bois est à peu près de la même qualité que celui du *Cornouiller*.

Cet arbrisseau, comme les autres espèces ou variétés, se multiplie aisément par semences, marcottes et drageons enracinés. Il vient dans toutes sortes de terres et trace beaucoup.

SAPIN, en latin *Abies*, en flamand *Mast-boom*, en wallon *Sapin*, en anglois *Fir-tree*.

Quoique j'aie déja tâché, à l'article du *Pin*, de faire connoître la différence qu'il y avoit entre ces arbres, j'ajouterai à celui-ci, que dans toutes les espèces de *Sapins*, proprement dits, il ne sort qu'une feuille de chaque support, qu'ils ont la pointe de leurs fruits ou cônes tournée vers le ciel, que leurs feuilles sont plus courtes que celles des *Pins*, longuettes, émoussées, échancrées par le bout, assez souples, d'un verd foncé et brillant par-dessus, et blanchâtre en dessous. La seconde classe, qui sont les *Piceas* ou *Epicias*, est très-facile à reconnoître par ses cônes, qui ont la pointe tournée en bas; ces espèces ont les écailles de leurs jeunes cones arrondies par le bout et renversées vers la queue, elles se redressent dans la suite, et s'appliquent les unes sur les autres : les *Epicias* ou *Pesses* ont les feuilles étroites, assez courtes, roides, comme piquantes, de couleur obscure. et rangée autour d'un filet commun, ensorte

qu'elles présentent toutes leur pointe, et forment de ce filet une espèce de cylindre piquant de toutes parts. Il est encore un autre caractère distinctif entre ces deux espèces, en ce que les *Sapins*, proprement dits, fournissent de la térébenthine liquide ou du baume blanc, et les *Epicias* point; mais au contraire, il sort de leur écorce un suc épais ou une résine, qui s'épaissit et devient solide, et assez semblable à des grains d'encens commun.

Avant de passer à la description de ces arbres, je ne puis me dispenser de faire remarquer que leur genre comprend plusieurs espèces ou variétés, dont je n'entreprendrai point de faire l'énumération, qui sont plus ou moins utiles, et comme les *Pins*, aussi les plus répandus sur notre globe, excepté dans les pays très-chauds: Miller observe que les *Sapins* qu'on trouve dans des contrées plus méridionales de cinq à six dégrés que l'Angleterre, n'y croissent que sur les hautes montagnes, où le froid est toujours fort vif; le célèbre et infortuné Cook, dans son voyage vers le pôle austral, a trouvé différentes espèces de *Sapins* dans les îles de

la mer du sud, entr'autres dans la Nouvelle Zélande, à la baie de Duski, où il a relâché, et où il a découvert un *Epicea* ou *Sapin-pesse* (auquel il a donné le nom de *Spruce de la Nouvelle Zélande*) fort semblable à l'*Epicea d'Amérique*, avec cette différence que le bois en est plus pésant et qu'il ressemble davantage au *Pin* : ces *Epiceas* avoient, pour la plupart, six à dix pieds de tour, sur soixante à cent de hauteur ; ce grand navigatenr a fait brasser de la bierre avec les branches ou les feuilles, en y mêlant du jus de mout de bierre et de mélasse, et cette boisson fut très-saine pour tout son équipage. C'est ainsi que la nature, riche en productions de tout genre, nous en dérobe encore que nous ne découvrirons que par l'assiduité de nos recherches et à mesure que nos connoissances se développeront.

N°. 1. *SAPIN à feuilles d'If* ou *à feuilles argentées*, en latin *Abies taxi folio, fructu sursum spectante*, N°. 1. de Miller, *Pinus Picea* de Linnæus, en flamand *Witten-denne-boom* ou *Mast-boom*.

Ce *Sapin*, le plus commun des *Sapins* proprement

proprement dits, croît abondamment autour de Strasbourg et dans quelques autres parties de l'Allemagne, d'où on apporte la térébenthine qui en découle; j'en ai trouvé aussi assez fréquemment en Angleterre dans les jardins et dans les bois plantés. (où Miller dit qu'il y en avoit autrefois de plus de quatre-vingt-dix pieds de hauteur) On le trouve en France sur plusieurs montagnes du Bugey, des environs de Lyon, dans la Catalogne où on l'appelle *Avet*, etc. Il existe aussi plusieurs bois considérables et d'un très-bon rapport de cette espèce de *Sapin* dans quelques cantons de la Normandie. Mr. le Marquis de Turgot présume que des pieds ou des graines de cet arbre, originaire des Vôges et de la forêt noire, ont été apportés dans cette province de France par quelques curieux, et qu'il s'est multiplié à l'aide de ses graines, transportées de proche en proche par les vents, etc. Du côté de Venlo on l'appelle *Suchtelse-denn*, du nom d'un village où il croît en abondance, et où il y en a de très-beaux. Mr. de Tournefort, dans ses voyages, dit avoir vu croître les plus beaux de cette es-

pèce sur le mont Olympe. Un auteur respectable croyoit que ce *Sapin* nous avoit été apporté du levant; mais le Baron de Tschoudy remarque très-bien » que cette opinion ne » peut être vraisemblable, et dit que si ce » *Sapin* n'étoit pas originaire d'Europe, les » montagnes de Vôges, celles de Suabe, et » les Alpes de la Suisse n'en seroient point » couvertes, depuis leur faîte jusqu'aux bords » des plus profonds abîmes.

N°. 2. *SAPIN-pesse à feuilles étroites et à cônes pendans*, *Sapin de Norwège*, *arbre à poix*, *Picea* ou *Epicea*, en latin *Abies tenuiori folio*, *fructu deorsum inflexo*, N°. 2 de Miller, *Pinus abies* de Linnæus, en flamand *Rooden-denne-boom* ou *Sperre boom*, il y en a, dans ce pays, qui l'appellent en flamand *fynen-denn*. Cette espèce de *Sapin*, la plus commune de celles appellées *Pesses*, est des plus abondantes dans les forêts de la Norwège, et c'est celle qui nous procure le bois de *Sapin blanc*, dit Mr. du Hamel, quoique des auteurs l'aient appellé improprement *Abies rubra*, *Sapin rouge*, et que Dodonæus

dise qu'il a le bois tirant sur le rouge (*). Ce *Sapin* est celui qu'on voit communément planté près ou autour de nos vieux châteaux et maisons de campagne, et dont la tige s'élève piramidalement; ces *Sapins*, ainsi plantés, peuvent avoir été dans les tems d'orage autant de paratonnerres, puisque tous les arbres qui contiennent de la résine, repoussent la foudre, tandis que ceux qui ne contiennent que des sucs aqueux, en sont souvent frappés; ils pouvoient encore servir de correctif à l'air de leur atmosphère, d'autant que tous les végétaux et par conséquent les arbres, réparent (ainsi que l'a prouvé le Docteur Priestley par un grand nombre d'expériences) en grande partie le tort que certains miasmes putrides font à l'air: je ne pense cependant point que nos ancêtres, en plantant ces arbres, aient pris ces

(*) Dodonæus rapporte que le nom de *Peck-boom*, que lui donne *Lobel*, n'est point fort en usage, à cause, prétend-il qu'on tire aussi de la poix des *Pins*; Mr. du Hamel croit cependant que la véritable poix grasse, ou poix de Bourgogne, se tire des *Piceas*.

raisons en considération, car la physique, en ces tems-là, n'avoit guères fait de progrès et languissoit par l'ignorance crasse et superstitieuse qui règnoit alors, aujourd'hui que ses rayons percent et se répandent par-tout, ses ressources ne restent plus inutiles dans les mains de l'homme, qui sait les multiplier à propos et se garantir des caprices dangereux de la nature, en même-tems qu'il sait l'embellir, c'est le cas de répéter, d'après l'illustre naturaliste de la France, que l'état dans lequel nous la voyons aujourd'hui (la nature) est autant notre ouvrage que le sien.

N°. 3. Les deux *SAPINS-pesses* ou *Epicias* de l'Amérique septentrionale, N^{os}. 7 et 8 de du Hamel et du Baron de Tschoudi, font d'assez beaux arbres, mais le N°. 8, qui est l'*Epinette-blanche* de la nouvelle Angleterre ou de la Terre-neuve ou *Sapinette* du Canada, en anglois *White-spruce-fir*, s'élève davantage, et sa végétation paroît plus vigoureuse que celle du N°. 7, qui est l'*Epinette noire* de l'Amérique septentrionale ou *Pesse* à feuilles courtes et à très-petits cônes, en anglois *Black-spruce-fir* ou *Black New-*

foundland-spruce ; ce dernier a une variété qui est le *Sapin-spruce rouge de Terre-Neuve*, en anglois *Red Newfoundland spruce* : ils croissent en Amérique dans un sol léger et humide et à soixante pieds de haut. Le N°. 8 croît sur les montagnes et autres endroits élevés de la nouvelle Angleterre, et y fait un grand arbre; et le N°. 7 croît naturellement dans les marécages de ces parties froides de l'Amérique : cependant ces deux *Epicias* viennent également bien dans les endroits où je les ai fait planter, et où, venus de graines, ils se sont élevés en dix ans à cinq, six et sept pieds de hauteur, mesure de France. Miller dit d'en avoir vu de l'espèce du N°. 8, dans les jardins du Duc d'Argyle à Witton, près Hounslow, où ils étoient les plus beaux arbres qu'il eut vus; ceci prouveroit contre ceux qui assurent que ces arbres ne parviennent guères qu'à la hauteur de vingt ou de trente pieds, il est vrai que la quantité de cônes qu'ils portent fort jeunes, pourroit être une cause pour arrêter leur croissance, quoiqu'il en soit je conseille de

les cultiver et de les multiplier dans notre climat.

C'est avec ces *Sapins* qu'on fait en Canada la bierre dite *Sapinette*, en anglois *Spruce-beer*; j'en ai bu à Londres par curiosité, le goût n'en est point agréable, on dit qu'il le devient lorsqu'on en a fait usage pendant quelque tems; cette boisson est très-saine et bonne pour les personnes qui ont des obstructions, blessures internes, etc. Mr. du Hamel dit qu'on peut aussi faire la même bierre avec notre *Sapin-pesse* d'Europe : ces deux espèces donnent une térébenthine fine et claire, et on en fait en Amérique des mâts pour les petits vaisseaux.

N°. 4. Le petit *EPICIA de Virginie*, N°. 6 de du Hamel et de Miller, a les feuilles disposées en peigne et les cônes petits et arrondis : c'est l'*Hemlok-fir* des Anglois, on peut l'employer dans les bosquets, quoique cette espèce soit peut-être la plus médiocre de son genre.

N°. 5. SAPIN, dit *Baumier de Gilead*, N°. 3 de Miller : il est bien différent du vrai *Baumier* de Gilead, qui semble plutôt apparte-

nir au genre de *Pistachiers*, dont la véritable patrie est l'Arabie heureuse, ce nom lui a été donné à cause qu'en froissant ses feuilles elles exhalent une odeur balsamique, et que la térébenthine qui en découle est fort claire et de fort bonne odeur; cet arbre est assez commun en Angleterre et j'en ai trouvé dans plusieurs parcs de ce royaume, où il fait très-peu de progrès, ainsi que dans ce pays, à en juger par ceux que j'ai et que j'ai vus ailleurs, mais je crois, avec Mr. du Hamel, qu'un sol sablonneux qui a beaucoup de fonds, lui conviendroit mieux; il croît dans les montagnes des Pyrenées, d'où feu Mr. du Hamel en a reçus; ses cônes ne diffèrent de ceux du *Cèdre* du Liban que par leur petitesse, quand ils sont mûrs, les écailles tombent d'elles-mêmes, et il ne reste que le poinçon ligneux qui les portoit. Ce *Sapin* se greffe, en écusson à la fin de jüin, sur celui à feuilles d'*If* et avec succès, dit Mr. le Marquis de Turgot.

N°. 6. SAPIN *à feuilles d'Epicea* : il est une variété de mon N°. 2, qui est le *Sapin de Norwège*; cet arbre est commun en Amérique et en Europe; les Anglois l'ont tiré, ainsi

qu'une seconde variété du même N°. 2 de l'Amérique septentrionale, et depuis long-tems ces arbres sont plantés et répandus en Angleterre, sur-tout dans le Dévonshire, où j'en ai vus de fort gros qui donnent tous les ans de bonnes semences; il y a des pépiniéristes, dit Miller, qu'ils les appellent *Sapins à longs cônes de Cornouaille* : ils méritent, à tous égards, une place dans nos bosquets et dans nos plantations.

Ces deux variétés sont, l'une ici sous N°. 5, le *Sapin* N°. 4 de du Hamel, et l'autre le *Sérente*, dont je parlerai plus bas sous le N°. 8.

N°. 7. Le SAPIN *à longues feuilles*, semblable au *Pin*, et le *Sapin* ou *Epicia d'orient* à feuille courte et quarrée à petit fruit, dont l'extrémité est tournée vers la terre N^{os}. 9 et 10 de du Hamel, le *Sapin de la Chine* à fruit perpendiculaire, dont les feuilles sont épineuses, ainsi que les écailles des cônes et le *très-grand Sapin de la Chine* non épineux, N^{os}. 11 et 12 du traité du Baron de Tschoudi, sont aussi de beaux arbres, qu'on fera bien d'employer, on pourra peut-être

en trouver en Angleterre, je dis *peut-être*, parce qu'ils y sont plus rares qu'autrefois, de l'aveu même de Miller.

N°. 8. L'espèce ou variété de *Sapin*, connue sous le nom de *serente d'embrun et du Dauphiné* (en latin *Abies tenuiore folio, fructu sursum spectante*), parce qu'elle se trouve communément dans les environs de cette ville et dans les montagnes de cette province, ressemble à notre *Epicia* d'Europe, par ses feuilles et par ses fruits, excepté que ses cônes sont tournés vers le ciel, comme ceux du vrai *Sapin* : le bois de ce *Sapin-pesse* est peu résineux, d'un grain très-fin et rarement percé de nœuds, et comme il est léger et sonore, il est préféré à tout autre pour les instrumens à corde. Tout propriétaire curieux et qui s'intéresse un peu à enrichir sa patrie d'un arbre précieux pour les arts, n'hésitera point d'adopter celui ci pour le multiplier dans ses possessions. On peut en tirer de la graine du Dauphiné et des environs d'Embrun.

Il y a encore plusieurs autres espèces ou variétés de *Sapins* pour lesquelles je renvoie aux ouvrages plus étendus que celui-ci : j'ob-

serverai cependant, pour l'utilité de ceux qui se borneront à la lecture de ce MANUEL, que les *Sapins* d'Europe ne refusent presque aucun terrein et se plaisent dans les pays froids, au lieu qu'ils languissent dans les pays chauds; ceux d'Amérique au contraire, croissent préférablement dans les lieux bas, humides et d'un sol léger : ces arbres ont beaucoup de vertus médicinales et sont d'un grand usage pour les arts méchaniques; on en trouve un détail très-ample dans *J. Bauhini, historia plantarum*, v. 1. p. 251, et dans l'histoire des plantes de Ray : quant aux méthodes différentes d'en faire des semis en caisses ou en grand, de les élever dans leur jeunesse et d'en faire des envois, lorsqu'ils n'ont que six à huit pouces ou moins, etc. etc. Je prie mes lecteurs de consulter l'excellent *traité des arbres résineux cônifères* de Mr. le Baron de Tschoudi, et le très-utile dictionnaire des jardiniers, de Miller, qu'on est à traduire en françois, et dont la meilleure édition est celle qui s'imprime à Bruxelles chez Benoît le Francq.

Je remarquerai encore avant de finir cet article, d'après l'extrait de Miller, traduit

par feu le Baron de Tschoudi, que la plupart des espèces de *Sapin* connues jusqu'à présent, se plaisent dans une terre très-forte et très-profonde, au lieu que dans une sèche et légère, ils croissent assez bien durant les premières années, mais commencent à dépérir après avoir atteint la hauteur de trente ou quarante pieds. L'*Epicia* commun, qui nous est venu de Norwège, où il ne croît que dans les plus basses vallées, où la terre est humide, argilleuse et assez profonde, réussit bien dans ce pays, en plaine et dans les vallées. Il en est de même des espèces de *Sapins d'Amérique*, qui croissent particulièrement dans des lieux secs et humides et dans une terre légère : ceux qu'on a élevés en Angleterre, dans une position semblable, poussent vigoureusement; c'est un fait dont je me suis assuré étant sur les lieux, et que me vérifia encore le jardinier de Madame la Douairière de Southcot à Weybridge. Cet homme est le jardinier le plus entendu et le plus intelligent de ceux que j'ai rencontrés dans mon voyage d'Angleterre; il avoit été en Amérique, et en parloit avec connoissance

de cause. Au reste, les *Sapins d'Amerique* sont très-durs, de sorte qu'on peut les mettre en pleine terre, et les placer là où ils doivent rester, dès qu'ils sont hauts d'un pied.

Il est bon d'observer, lorsqu'on veut couper les branches pour élaguer les *Sapins* et former leur tige, de le faire par dégrés, de ne jamais retrancher plus d'un rang de branches dans une année, de les couper tout près du tronc, et de faire cet élaguage au mois de septembre, parce que c'est le meilleur tems et que le peu de térébenthine ou de sève qui sort alors, ne fait que couvrir les plaies pour empêcher l'humidité et le froid de l'hiver d'y pénétrer.

On ne doit pas aussi se presser à vider les pots ou les caisses dans lesquels on auroit semé des *Sapins*, parce que leurs semences ne lèvent quelquefois que la seconde année.

Enfin, ces arbre sont d'un usage précieux, pour la térébenthine qu'on tire des uns et la résine qu'on tire des autres; de plus leur bois donne des planches et des pièces de charpente, qu'on confond souvent avec celles de *Pin*, qui sont meilleures que les premières : le bois

de l'*Epicia* est moins blanc que celui du *Sapin*, et ce n'est pas toujours un défaut, dit un auteur moderne. Les pays du nord nous fournissent des planches longues, droites et bien unies dont la couleur est d'un jaune tirant sur celui du *Cèdre*; on en fait beaucoup de cas pour les planchers, les lambris et la construction des navires.

Les bornes de cet ouvrage m'obligent à renvoyer les curieux au traité des arbres de Mr. du Hamel, page 8 et suivantes, pour la manière dont on tire des *Sapins* et des *Epicias* la térébenthine et la poix, ainsi que pour celle dont on fait la *Sapinette* ou *Spruce-beer*.

SAUGE, en latin *Salvia*, en flamand *Savie*, en wallon *del Sage*, en anglois *Sage*.

Les *Sauges* sont des arbustes ou plantes qui conservent leurs feuilles pendant l'hiver, et qui font très-bien dans les bosquets, ils ne sont point délicats sur la nature du terrein, se multiplient par rejets et n'exigent d'autre attention que d'être de tems en tems

arrachés et replantés un peu plus profondément. On en distingue plusieurs espèces, qui diffèrent par la forme et la couleur de leurs feuilles, qui sont rondes dans les unes, dentelées dans les autres, étroites dans celles-ci, plus larges dans celles-là.

La *grande SAUGE*, originaire de l'Europe méridionale, est commune dans nos jardins, ainsi que la *petite*, que les Anglois appellent *Sage of virtue* : on ne devroit point négliger d'en avoir, à cause de ses propriétés. Les Chinois, dit-on, en font tant de cas, que les Hollandois qui leur en portent, ainsi qu'aux Japonois, en reçoivent en échange deux et souvent trois caisses de thé verd, contre une caisse de *Sauge*.

Miller donne les *Sauges* suivantes pour des variétés de la grande *Sauge* : la *Sauge verte*, *green Sage* en anglois ; la *Wormwood Sage*, *Sauge* à odeur d'absinthe ; la *Sauge verte à feuilles panachées* ; la *Sauge rouge* et la *rouge à feuilles panachées* ; et la *Sauge frisée*, en anglois *balsamic Sage*. Comme les autres espèces ou variétés ne peuvent point se cultiver dans notre climat, je les supprime ici.

Les grandes propriétés de la *Sauge* sont d'être céphaliques, cordiales, alexitères, nervales, stomachales, histériques, apéritives; en un mot, dit un auteur, comme suffisantes pour garantir de la mort, si quelque plante pouvoit avoir cette vertu.

SAULE, en latin *Salix*, en flamand *Wilghenboom*, en wallon *del Saux*, en anglois *Sallow* ou *Wilow-tree*.

Cet arbre est trop connu pour beaucoup m'y arrêter, je ne puis cependant me dispenser d'en parler et d'en faire observer que, quoiqu'il soit commun, il n'est nullement à mépriser, et qu'on devroit autant l'élever en arbre de tige qu'en têtard; il devient fort grand et fort gros, pour lors il est propre à faire des planches, des voliches, des sabots et différens ouvrages de raclerie. J'en ai vu beaucoup en arbres du côté de Bruges, où on en fait un grand débit, et où à proportion on les vend plus chérement que le *Chêne* à cause qu'on en fait des cabestans pour les flûtes et les bélandres. Lorsque le *Saule* est tenu en têtard,

on en fait des perches, des cerceaux, etc. Je le répète, j'ai été plus d'une fois surpris de ne voir employer le *Saule* qu'en têtard, dans le tems qu'il peut faire un bel arbre, et un des plus beaux et des plus gros des marais: il est trop aisé à élèver pour m'arrêter à en décrire la culture, il se plaît dans les marais, et vient mieux quand il n'est point trop submergé. Un taillis de *Saules* n'est point à rejetter, tout le monde connoît suffisamment le produit de cet arbre et le parti qu'on en peut tirer, même comme bois de chauffage. Il brûle fort bien et fait un feu gai: enfin les *Saules* sont des arbres très-propres à décorer les parties humides et marécageuses des parcs et bosquets; ceux qu'on n'étête point et auxquels on ménage une belle tige, deviennent d'un port avantageux et ne se creusent point. Mr. du Hamel a eu l'expérience que des *Saules*, qu'il avoit plantés, il y a quarante ans dans le même terrein, tous du même âge, avoient, les non étêtés vingt ou vingt-deux pouces de diamètre et ceux qu'on avoit étêtés plusieurs fois, n'avoient que dix ou douze pouces: on en forme des massifs, des points de vue agréables

bles dans les endroits trop humides pour s'y promener; une saussaie bien entretenue, dont les arbres sont étêtés tous les cinq, six, sept, huit et neuf ans, fait un bel effet et est d'un bon rapport; on en fait aussi des taillis, dont j'ai vu faire de bon charbon : je vais à présent faire l'énumération des principales espèces de *Saules*, proprément dits, d'autant que j'ai parlé des *Marceaux* et des *Osiers* à leur article.

N°. 1. S*AULE blanc ordinaire*, en latin *Salix vulgaris alba*, *arborescens*, en flamand on l'appelle *wilgh-boom*, et en anglois *Sallow willow-tree* : ce *Saule* devient un fort grand et gros arbre, lorsqu'on ne l'étête point; le bois en est fort blanc et prend bien le poli, l'écorce de ses branches est lisse et d'un verd pâle. Mr. Edmon Stone en a prouvé l'efficacité pour la guérison des fièvres intermitentes. Voyez le journal économique, mois d'avril 1765, page 185 et suivantes; et Mr. Burtin, dont j'ai déja eu occasion de parler, l'appelle le *quinquina d'Europe*, à cause de sa vertu fébrifuge, qui est bien constatée par le grand nombre de ses observations; ses feuilles sont

allongées, terminées par une pointe fine communément longues de trois à quatre pouces, sur un pouce de largeur dans leur partie moyenne, elles sont fort blanches en dessous et sont garnies en dessus d'un duvet court et blanchâtre.

N°. 2. Voyez le N°. 5 à l'article de l'*Osier*.

N°. 3. *SAULE fragile*, en latin *Salix fragilis*, N°. 7 de du Hamel et N°. 6 de Miller, en anglois *Crack-willow*, en flamand *sproken wilgh*, et en wallon *Saux croquant* ou *cassant*: ce *Saule* ainsi nommé, à cause que ses branches rompent au lieu de ployer, a l'écorce brune et les feuilles longues d'environ cinq pouces, sur un pouce de largeur à leur partie moyenne, elles sont d'un verd brillant dessous comme dessus et dentelées en scie; on l'emploie beaucoup en têtard, en taillis, et pour saussaie; on coupe ces têtards à quatre ou cinq ans et dans nos provinces on en fait du charbon et des perches à houblon. Mr. Meyer, dans sa dissertation sur le *Saule*, donne la préférence à l'écorce de celui-ci pour sa vertu fébrifuge.

N°. 4. *SAULE du levant* ou *de Babilone*,

où *Saule parasol*, N°. 20 de du Hamel et N°. 11 de Miller, en anglois *weeping willow*, c'est-à-dire *Saule pleurant :* ce *Saule* est de la moyenne taille, ses branches sont longues, menues et toujours panachées avec une sorte de grace, qui en forme naturellement des arcades; il est devenu assez commun dans ce pays, depuis le goût qu'on y a pris pour les arbres exotiques et d'ornement, et mérite d'être cultivé par sa forme pittoresque.

N°. 5. SAULE *odorant*, ou *à feuilles de laurier*, en latin *Salix pentandria*, N°. 16 de du Hamel et N°. 3 de Miller, en anglois *Bey leaved willow :* la taille de ce *Saule* est médiocre, ses branches sont grosses, fortes et cassantes, et l'écorce en est d'un verd obscur, ses feuilles, qui sont larges, arrondies par les deux bouts, très-lisses, bordées de dentelures aiguës, répandent une odeur agréable, quand on les frotte : ce *Saule* vient sur des montagnes, je l'ai vu en Angleterre, en France et dans ce pays-ci, j'en ai dans mes plantations; il peut servir à la décoration des bosquets.

N°. 6. SAULE *à feuilles d'amandier*, dont l'écorce se détache annuellement, N°. 2 de

du Hamel, et N°. 9 de Miller, en anglois *Almond leaved willow, which casts its bark:* cet arbre devient médiocrément fort, et a l'écorce d'un jaune obscur, ses branches sont cassantes.

Il y a encore quelques autres espèces, dans le nombre desquelles on doit distinguer le *grand Saule de montagne à feuille de laurier*, N°. 21 de du Hamel, le *Saule des Alpes*, N°. 13 du même auteur, et le *Saule de Pensilvanie*, qui est fort joli quoiqu'il ne s'élève qu'à deux pieds de haut.

Quant au *Saule*, que les bucherons flamands appellent *waeter-wilgh*, c'est le *Saule des marais*, N°. 19 de du Hamel.

Les *Saules* sont, en général, des arbres aquatiques, qui méritent d'être cultivés pour l'agrément qu'ils font, lorsqu'on en sait tirer parti à propos; et pour l'utilité, en différens genres, dont ils sont aux propriétaires, qui savent les employer en futaie, têtards, taillis ou saussaie. Le bois de ces arbres, c'est-à-dire celui du *Saule ordinaire*, peut remplacer le bois de canelle et de tout autre bois blanc exotique. Je termine cet article par observer,

d'après Mr. van Severen, Abbé des Dunes à Bruges, que dans leurs environs, où on cultive beaucoup de *Saules*, on les distingue en *rouges* et en *blancs*, que le premier est fort estimé pour sa valeur et bonne qualité, que les charrons et les tonneliers s'en servent dans plusieurs ouvrages, etc. que le second devient plus gros et que le profit d'un *Saule* de trente ans équivaut à celui d'un grand *Chêne*.

SERINGA, en latin *Syringa* ou *Philadelphus*, en flamand *witte pyp-boom*, ou *fluyte-boom*, ou *Wilgh aranie-boom*, en anglois *Pipe-tree* ou *Mock-orange*.

Cet arbrisseau est connu, et est assez commun dans nos jardins, ses fleurs blanches font un très-joli effet et ont l'odeur approchant de celle de fleurs d'orange: il décore trés-bien les bosquets, où on peut le placer dans les massifs, en palissades, en buisson, ayant soin de ne point racourcir ses branches, d'autant que les fleurs naissent vers le haut. Cet arbrisseau passe pour être originaire du levant, il n'est point délicat sur la na-

ture du terrein, et se multiplie par drageons enracinés, qui poussent au point d'affoiblir ses principales tiges, si l'on n'en retranche point une certaine quantité: ceux qui veulent connoître cet arbrisseau dans le dictionnaire de Miller, le doivent chercher sous le nom de *Philadelphus*, parce qu'il donne le nom de *Syringa* au *Lillas*. Les Anglois l'appellent *faux Oranger*, et les flamands *Oranger sauvage*; il a une variété *à fleurs panachées*.

Le N°. 2. *PHILADELPHUS nanus* de Miller, est un *Seringa* qui n'a guères que trois pieds de haut, ses fleurs naissent solitaires, mais ont la forme, l'étendue et l'odeur du précédent. On l'appelle *Seringa nain à fleurs doubles*.

N°. 3. Le *PHILADELPHUS inodorus* de Miller vient sans culture à la Caroline: on peut l'appeller *Seringa inodore*; il s'élève d'environ seize pieds de hauteur, ses feuilles ressemblent à celles du *Poirier*, sont douces et terminées par des grandes fleurs blanches, sans odeur. Mr. Miller dit, qu'il est fort rare en Angleterre, et qu'on ne peut le multiplier par les semences; il rapporte qu'il en fit venir des plantes entières de la Caroline, qu'il marcotta avec succès dans le jardin de Chelsea, mais

que l'hiver de 1740 fit périr les plantes provenues de ces marcottes.

SOPHORA *du Japon*, en latin *Sophora Japonica.*

Cet arbre, originaire de la Chine et du Japon, est rangé par Mr. Thouin dans la classe des arbres étrangers acclimatés en France au second dégré : Mr. le Breton dit qu'on l'a vu pour la première fois en fleurs en Europe, en juillet 1779, dans les jardins de Mr. le Maréchal de Noailles, à Saint-Germain-en-Laye, près Paris; il est à espérer que nous parviendrons aussi à l'acclimater dans ce pays-ci. Le Comte de Respani l'élève en pleine terre depuis 1783 ; la rigueur des hivers derniers l'a empêché de faire beaucoup de progrès et lui a toujours gelé la tige en partie (ce qui arrive souvent aux jeunes arbres exotiques, lorsque les froids sont violens et que leurs tiges ne sont pas encore assez ligneuses). Le port de cet arbre est très-beau, ses feuilles sont d'un beau verd et très-abondantes, il s'élève à plus de quarante pieds, et a quelque ressemblance au premier coup d'œil avec

le *faux Acacia* : son bois est dur, d'un gris un peu blanchâtre et veiné, on peut le multiplier facilement par marcottes, ou par racines, et un sol gras et un peu humide lui convient mieux qu'aucun autre : l'effet purgatif de ses feuilles a été constaté par Mr. le Breton et sa fleur a été indiquée par le même, comme une matière propre à donner un beau jaune. Un de mes amis m'a mandé de Saint-Germain-en-Laye, en mars 1787, que celui de Mr. le Maréchal de Noailles a trois pieds et demi de tour, sur quarante de haut, et m'a envoyé deux racines d'un de ceux qui existent dans les environs de Paris ; je les ai fait planter en pleine terre dans mes jardins, où elles ont poussé des tiges d'un demi-pied avant la fin de l'automne 1787. Les quatre plus beaux pieds de cet arbre curieux qu'on connoisse en France, sont au jardin du Roi à Paris, au jardin de la Reine à Trianon, à Saint-Germain-en-Laye et au petit Montreuil, près de Versailles : lorsqu'on veut le multiplier par ses graines, on les sème dans un petit pot qu'on enfonce sur couche ; on transplante un pied dans chaque pot, lorsque le jeune plant a

quatre ou cinq pouces de hauteur, qu'on conserve dans l'orangerie, tant qu'ils soient assez forts pour être plantés à demeure et en pleine terre, à l'abri cependant des vents du nord.

SORBIER *des oiseleurs*, *Cochêne* ou *Corretier*, en latin *Sorbus aucuparia*, en flamand *Haver esch*, en wallon *Corretty*, en anglois *Quick-beam*, *Mountain ash* ou *Roan-tree*.

Cet arbre est commun dans nos bois, il n'est pas difficile pour le terrein, et vient assez vîte et quelquefois lentement, il ne s'élève point à une hauteur bien considérable; on le recherche pour en faire des belles avenues, des allées, pour le planter autour des salles dans les bosquets, ou pour en garnir ces petits bois: de quelque façon qu'on le place il fait toujours un effet charmant au printems, par les bouquets de ses fleurs blanches en ombelles, et sur-tout en automne par l'éclat de ses fruits rouges, rassemblés par bouquets, qui commencent à rougir dès la fin de juillet, et dont les grives sont fort friandes; aussi dans ce pays-ci les emploie-t-on pour servir d'appât à un petit

lacs, qui s'attache à hauteur d'homme, dans les haies et dans les bois taillis pour les prendre.

Cet arbre se multiplie de semence et peut se greffer en fente ou autrement sur le *Coignassier*, *Poirier*, *Alizier*, *Pommier* et sur l'*Epine-blanche*; ceux que j'ai vus ainsi greffés étoient beaux, grands et donnoient plus de fleurs et plus de fruits,(*Correttes* dans ce pays-ci) et même les fruits en étoient plus gros : il vient bien dans des terres assez sèches, pourvu qu'elles aient du fond. Je pense, avec le Baron de Tschoudi, et j'en ai vu l'expérience, que cet arbre périt très-souvent, lorsqu'on le plante dans une terre argilleuse, non pas à cause de la qualité de la terre, mais parce qu'on l'enfonce trop, en le plantant, défaut qu'ont beaucoup de planteurs, et auquel on doit attribuer la perte de plusieurs plantations, sur-tout de celles faites dans les terres fortes, où ce défaut est plus nuisible, et ses mauvais effets plus prompts que dans les terres sèches et légères (*). Le bois

(*) Voyez tout ce qu'en dit Mr. Buchoz, dans son dictionnaire, d'après le Baron de Tsohoudi.

du *Corretier* est très-dur, il est recherché par les meuniers, pour les différentes petites pièces de leurs moulins, et par les menuisiers et tourneurs : Mr. Urlander a découvert qu'il est préférable au *Jakas Hapuk* ou *bois bleu*, et à tout autre exotique pour teindre le noir fin de castor.

Cet arbre est exactement une espèce, et les autres espèces ou variétés de ce genre peuvent se greffer dessus ; il reprend, quoique fort grand, à la transplantation ; j'y ai réussi plus d'une fois avec succès, mais il lui faut quelques soins en le plantant et une demi-culture, sur-tout s'il paroît languir.

Le SORBIER *de Laponie* a été trouvé dans le Gothland par Mr. Linnæus ; les montagnes de Neufchâtel en Suisse et plusieurs autres endroits le renferment également ; il a les feuilles plus larges et une partie des folioles, quelquefois réunies, il produit un très-bel effet par ses fruits rouges, en bouquets, fort beaux et plus gros que ceux du précédent ; il mérite aussi de trouver place dans nos bosquets et plantations d'agrément : on le greffe avec succès sur notre *Corretier* et sur le

Néflier, sur-tout à œil poussant, quoique celle à œil dormant m'ait aussi réussi.

On l'appelle aussi *Sorbier-hybride*, en latin *Sorbus hybrida*, qui veut dire né de la graine d'une espèce fécondée par une autre espèce, comme est celui-ci qui a été produit par l'*Alizier*, en latin *Cratægus-aria*, avec le *Sorbier des Oiseleurs*; il est aussi une espèce vraiment distincte, qui tient de tous les deux et qui se réproduit par les semences : l'*Hybride* est donc parmi les plantes, ce qu'est le mulet parmi les animaux : cette petite explication m'a paru nécessaire pour ceux qui ignoroient la signification de ce mot.

SPIRÆA, en flamand *Thé-boom*.

Les *Spiræas* sont des arbrisseaux assez agréables, à cause de leurs fleurs, qui viennent tout le long des branches et forment de longs épis d'un pied et demi ou deux pieds de longueur; la plupart de ces arbrisseaux les ont blanches, quelques-uns les ont rouges, ils peuvent avec droit servir à la décoration des bosquets, sur-tout en mai et en juin : voici

ceux qu'on peut principalement rechercher.

N°. 1. *SPIRÆA* à feuilles de *Saule*, en latin *Spiræa salici-folia* : ses fleurs, rassemblées en épi, sont petites et d'une couleur rose, elles s'ouvrent dans le mois de juin, sa hauteur est de cinq pieds dans les bons terreins et de trois à quatre dans les mauvais ; on l'appelle en anglois, *common Spirea frutex* : un botaniste de ce pays m'a dit que les gens de la campagne, dans quelques-unes de nos provinces, l'appelloient *Thé des paysans* et en faisoient quelquefois une boisson théïforme, et qu'à cet effet ils avoient soin de recueillir les jeunes feuilles et de les faire sécher : on cultive à Trianon, dans le parc de Versailles une autre *Spirea* à feuilles de *Saule*, qui a les fleurs blanches et les feuilles longues.

N°. 2. *SPIRÆA*, à feuilles d'*Obier* (Mr. du Hamel l'a reçu du Canada sous le nom de *Bois à sept écorces*) ; il croît naturellement dans l'Amérique septentrionale et est très-commun dans le Canada, ainsi que le précédent ; les fleurs, disposées en petites ombelles arrondies, sont blanches et assez sem-

blables à celles de l'*Aubépin*; elles paroissent en grand nombre vers la fin de juin : la hauteur de ce *Spiræa* varie suivant les terreins, de cinq, six, huit ou dix pieds; on le trouve dans les pépinières des environs de Londres sous le nom de *Virginia Gelder rose with a currant leaf.*

N°. 3. SPIRÆA à feuilles de Millepertuis, non dentelées par le bout : ce *Spiræa* parvient à cinq ou six pieds de hauteur, ses branches ressemblent, en mai, à de très-longs épis serrés et bien garnis de petites fleurs blanches : il est originaire du Canada, et est charmant; ils est encore rare chez les amateurs de ce pays-ci.

N°. 4. SPIRÆA *d'Espagne*, à feuilles de Millepertuis dentelées par le bout; c'est le N°. 4 de l'abrégé de Miller, en latin *Spiræa creneta* : la seule différence qu'il y a avec le précédent, consiste dans les feuilles, qui sont plus grandes et dentelées par le bout.

N°. 5. SPIRÆA *de Philadelphie* : c'est le *Red spirea*, N°. 5 de Miller, en latin *spiræa tomentosa*; il croît naturellement dans

la Virginie, le Canada, etc. ses feuilles sont entières, dentelées, d'un beau verd en-dessus, velues et blanchâtres en-dessous, et ses fleurs disposées en épis plus long que ceux du N°. 1, sont petites, d'un très-beau rouge et s'ouvrent à la fin de juillet.

N°. 6. S*PIRÆA d'Amériqüe* à trois feuilles, N°. 9 de Miller, en latin *spiræa trifoliata :* il mérite aussi d'être cultivé, et est une plante annuelle.

N°. 7. *Spiræa de Sibérie*; c'est le N°. 6 de Miller, en latin S*piræa sorbi folia :* il ne s'élève qu'à deux pieds et porte des fleurs blanches, disposées comme celles du N°. 1, qui s'ouvrent en juillet; il est fort beau et se multiplie aussi par drageons enracinés.

N°. 8. S*PIRÆAS du nord de l'Amérique* : leur hauteur est de cinq à six pieds, leurs fleurs sont blanches et en grappes; à l'un elles paroissent à la fin de juillet, et à l'autre, dont la feuille est en fer de lance, elles paroissent au commencement d'août.

Les S*PIRÆAS herbacés*, qui sont des plantes annuelles, peuvent faire nombre avec les autres, et être cultivés dans les bosquets : ce sont les suivans.

SPIRÆA *filipendula*, N°. 10 de Miller, en anglois *Common Dropwort; spiræa ulmaria*, N°. 11 de Miller, en anglois *Meadow-sweet* ou *Queen of the Meadows*, en françois *Reine des prés* ou *Ulmaire*; *spiræa aruncus*, N°. 12 de Miller; il est très-joli.

Enfin, ces arbrisseaux, arbustes et plantes, préfèrent l'ombre et les terres fraîches, et les amateurs qui sauront les employer à propos, en décoreront joliment leurs jardins ou bosquets.

SUMAC, en latin *Rhus*, en anglois *Sumach*.

Ces grands arbrisseaux sont agréables et quelques-uns même utiles; leur bois est fort tendre et on pourroit essayer, dit du Hamel, d'en tirer un vernis analogue à celui de la Chine, d'autant qu'il découle des incisions qu'on fait au tronc des gros *sumacs*, une substance résineuse. Tous les *sumacs* ne sont point délicats, et s'accommodent assez bien de toutes sortes de terres, même de celles dont le fond est pierreux; ils ne sont point sensibles au froid, et se multiplient très-aisément par la

la quantité de rejets qu'ils poussent au pied. Ils sont tous étrangers à la France, dit Mr. Buc'hoz, j'ajouterai, et à ce pays-ci, mais on les naturalise actuellement dans nos jardins.

N°. 1. SUMAC *de Virginie* ou *des jardins*, en latin *Rhus foliis pinnatis lanceolatis argute serratis subtus tomentosis* et en anglois *Virginian Sumach*, N°. 2 de du Hamel et de Miller : il est le plus connu, le plus commun et le plus répandu dans ce pays-ci; ses jeunes branches sont revêtues d'un duvet fin, ce qui l'a fait appeller par les anglo-Américains *Stag's-horn*, en françois *Corne de cerf*; ses fleurs en épis viennent au sommet des branches et ses sèmences sont enveloppées dans un duvet purpurin, pénétré de sucs, qui font dans l'automne de belles grappes de couleur pourpre, les feuilles, dans cette saison, prennent la même couleur : ces avantages le rendent propre à garnir les remises, les bosquets et certaines parties des parcs : Mr. de Buffon l'a employé très-avantageusement pour faire du couvert dans les endroits qu'il a convertis en bois, en y se-

mant du gland, de la faîne, etc. Il observe que ce *Sumac* se multiplie de rejetons avec une grande facilité et que ses racines s'étendent si loin qu'il n'en faut qu'une douzaine de pieds par arpent, pour avoir du couvert au bout de trois ou quatre ans, il lui donne même la préférence sur le *Tremble*, sur-tout dans les terreins secs : on peut compter sur les expériences en tout genre de cet illustre savant, qui ne les a jamais publiées qu'après avoir été sûr de leur succès, parce que dans toutes ses opérations il n'a eu d'autre but que le bien général.

Mr. de Wevelinchoven, Gentilhomme de ce pays et fort curieux en botanique et en agriculture, m'a assuré, d'après l'expérience qu'il en a faite, que ce *Sumac*, planté aux bords des rivières, des ruisseaux, etc. étoit infiniment supérieur au *Saule* pour soutenir les terres.

On se sert dans la médecine, de ses baies et sur-tout de ses feuilles, dit Mr. Burtin, comme d'un très-bon astringent; son bois peut remplacer celui du *Sumac* suivant, auquel il est souvent préféré; sa couleur est

belle et d'un verd nuancé, par conséquent fort utile aux ébénistes.

En un mot ce *Sumac* mérite, à tous égards, d'être plus cultivé dans ce pays qu'il ne l'a été jusqu'à présent : il y en a de fort grands et de fort gros dans le parc d'Enghien.

Ses baies sont rafraîchissantes : Mr. Valmont de Bomare, dans son dictionnaire d'histoire naturelle, dit qu'en en mettant macérer une grappe dans une pinte d'eau froide, on peut donner plusieurs verrées de cette boisson dans toutes sortes d'hémorragies; cette infusion, continue-t-il, est encore recommandée contre les descentes, et ses feuilles pilées et appliquées sur le panaris, résistent à la pourriture et empêchent la grangrêne.

N°. 2. *SUMAC à feuilles d'Orme* ou *Sumac d'Espagne*, en latin *Rhus foliis pinnatis obtusiusculè serratis ovato lanceolatis subtus villosis*, en anglois *Elm-leaved sumach* : il nous est venu anciennement de la Syrie et de la Palestine; les anciens l'employoient aussi, comme on le fait encore en Turquie, en Espagne, etc. pour la préparation des cuirs; on cultive ce *Sumac* dans le territoire de Sala-

manque avec autant de soin que la vigne, et tous les ans on coupe les rejettons jusqu'à la racine, qu'on fait sécher ensuite pour les réduire en poudre fine, dont on se sert pour tanner les cuirs : le fruit de cet arbre, ou plutôt grand arbrisseau, servoit autrefois dans les cuisines pour assaisonner les viandes, d'où lui est venu aussi le nom latin de *Rhus culinaria* ; cet assaisonnement est encore en usage chez les Turcs ; ce n'est donc point le *Rédoul*, en latin *Rhus myrti-folia*, le *frutex corriarius* ou *Rhus silvestris* des anciens, avec lequel, dit Mr. la Croix de Sauvages, la ressemblance des noms et le défaut de caractères l'avoient fait confondre : les baies du *Rédoul* sont au contraire, dit le même savant, un poison des plus singuliers et qui a plus d'une fois causé la mort aux animaux et même à des hommes ; Mr. du Hamel dit la même chose, voyez son traité des arbres et arbustes à l'article du *Coriaria*, ainsi que le dictionnaire de Mr. Valmont de Bomare au mot *Rédoul*, et quant à l'usage dont il est pour les cuirs, voyez le dictionnaire des arts et métiers, article *Maroquinier*.

Je ne puis mieux terminer la description de ce *Sumac à feuilles d'Orme* que par ce qu'en dit Mr. de Bomare : » c'est de la diffé-
» rence de ses usages qu'il a reçu différens
» noms ; le *Sumac des cuisiniers* est le fruit,
» il noircit les dents et les cheveux ; le *Su-*
» *mac des corroyeurs* sont les feuilles et les
» branches, et le *Sumac rouge de Galien* est
» la graine du même arbrisseau.

Ce *Sumac* porte, en épi, des fleurs blanches, qui naissent vers le mois de juillet à l'extrêmité des branches, et sa feuille est composée de sept à huit paires de folioles dentelées, terminées par une unique et semblable, selon les uns, à celles du *Sorbier* et selon les autres à celles de l'*Orme* : sa hauteur est de huit à dix pieds, il croît dans les lieux secs et pierreux ; j'en ai vu aux environs de Montpellier.

N°. 3. SUMAC *de la Nouvelle Angleterre*, en anglois *New England Sumach*, N°. 3 de Miller : il croît naturellement dans plusieurs parties du Nord de l'Amérique, sa tige devient plus haute que celle du précédent, il devient plus grand et plus beau que

les autres espèces, dit un auteur, ses branches sont plus horisontales et un peu moins velues que celles du *Sumac de Virginie*, le duvet dont elles sont garnies, est de couleur brune, ses feuilles sont très-étendues, lisses sur les deux faces et formées par de longues folioles sans dentelures; ses roupies ou fleurs en grappes sont d'un blanc herbacé.

N°. 4. SUMAC *à feuilles étroites*, N°. 6 de Miller, qui lui donne improprement la phrase latine de *Rhus copallinum foliis pinnatis integerrimis, petiolo membranaceo articulato*, qui est due au N°. 8 ci-après : son nom anglois est *Narrow-leaved sumach* ou *beech sumach* (sumac hêtre), nom qui lui a été probablement donné à cause qu'il se plaît dans l'Amérique septentrionale, où il croît naturellement, sur-tout dans les lieux élevés, comme le *Hêtre*; ses roupies sont d'un jaune herbacé et sa hauteur de quatre à cinq pieds.

N°. 5. SUMAC *du Canada* ou *Vinaigrier*, N°. 3 de du Hamel et N°. 5 de Miller : il croît naturellement dans le Canada, le Maryland, etc. Ses branches sont lisses, purpurines et comme cendrées, ses folioles

sont dessinées en cœur et ses fleurs sont d'un rouge foncé; toute la grappe est couverte d'une espèce de farine grisâtre, qui a une saveur de vinaigre bien décidée et d'où lui sera venu le nom de *Vinaigrier :* sa hauteur est souvent de dix ou douze pieds.

N°. 6. SUMAC *de la Caroline*, N°. 5 de du Hamel et N°. 4 de Miller, en anglois *scarlet Carolina sumach :* ce bel arbrisseau, qu'on doit à Catesby, croît naturellement dans la Caroline et s'élève à sept ou huit pieds, ses feuilles sont composées de sept ou huit paires de folioles, quelquefois placées alternativement sur la tige et terminées par une seule; les folioles de trois pouces, sur presque un de large, sont dentelées, terminées en pointe, d'un verd brun en-dessus, cotoneuses en-dessous; ses fleurs naissent à l'extrémité des branches et forment de grosses roupies lâches, d'un rouge *écarlate*, qui durent très-long-tems; ses fruits sont de couleur rouge-orangé : il y a encore un autre S*umac de la Caroline* à fruit noir, dont il est fait mention dans le traité des arbres et arbustes de Mr. du Hamel.

N°. 7. *SUMAC de Venise* ou *Fustet des corroyeurs* dans du Hamel, dans Dodonæus *cotinus coriaria* et dans Miller *Rhus-cotinus* ou *coccygria*, en anglois *Venice sumach* : cet arbrisseau vient naturellement dans le levant, en Espagne, en Italie et dans les provinces méridionales de France ; il supporte les hivers du climat de Londres et de la France, il est bon cependant de mettre un peu de litière au-dessus des racines, afin que la souche reproduise de nouveaux jets, si une gelée extraordinaire vient à faire périr les branches ; il n'est point délicat et croît même assez bien dans des terres fort médiocres, on le multiplie par boutures, mais plus souvent par marcottes, qui se garnissent de racines dans une année : ses feuilles, qui sont d'un verd agréable et bonnes pour tanner les cuirs, se conservent jusqu'aux gelées ; elles sont presque rondes sans dentelures, odorantes et bien soutenues par de longs pédicules, l'extrémité des jeunes branches est d'une jolie couleur violette, sur-tout en automne ; au-dessous des fleurs peu brillantes, on apperçoit une grande quantité de longs filets semblables à des che-

veux, qui en différens pays, ont fait nommer ce *Sumac* ou *Fustet*, *arbre à perruque*; il fait très-bien dans les bosquets, on lui attribue les mêmes vertus médicinales qu'à celui de *Virginie* N°. 1; son bois sert dans les teintures jaunes: Mr. Burtin observe cependant qu'il seroit à désirer qu'on ne s'en servît jamais comme matière colorante.

N°. 8. *Grand SUMAC de l'Amérique septentrionale*, en latin *Rhus foliis pinnatis integerrimis, petiolo, membranaceo, articulato*; cette espèce fait un grand arbre dans les contrées du nord du nouveau monde: ses feuilles sont empanées et la tige du milieu ailée; il donne une substance gommeuse blanche, mais qu'on croît n'être pas le *Copal*: je l'avois cru le même que l'*arbre au vernis* qui doit être l'*arbor vernicifera* de Kempfer; voyez son article.

N°. 9. *SUMAC à feuilles de lentilles*: ses feuilles sont plus lisses que celles du *Sumac* ordinaire et ailées avec une impaire; les folioles sont décurrentes sur le pétiole commun, le bout de ses branches gèle tous les ans; je ne le connois que par la description

que m'en a donnée le Comte de Respani, qui, jusqu'à présent, n'a pas encore pu décider à quelle espèce il se rapportoit : ne seroit-il point le *Sumac de la Chine*, N°. 7 de Miller, que j'ai vu exister à Louvain sans aucun abri, mais dont très-souvent le haut des branches étoit gelé ?

Quoique les *Sumacs* et les *Toxicodendron* se ressemblent beaucoup, Mr. du Hamel a établi la différence de ces deux genres, sur ce que le fruit des premiers est ordinairement velu et un peu charnu, ensorte que c'est une espèce de baie, au lieu que le fruit des seconds est une capsule lisse, striée et terminée par un petit mamelon.

Je ne rapporte point, dans cet article, les autres espèces de *Sumacs*, ne voulant faire connoître que celles qui peuvent subsister dans notre climat ; il suffira aux amateurs pour les engager à cultiver et à multiplier dans leurs possessions un genre d'arbres, qui sait réunir autant d'utilité que d'agrément.

SUREAU, en latin *Sambucus*, en flamand *Vlier*, en wallon *Séu*, en anglois *Elder-tree.*

Les espèces ou variétés de *Sureaux* font de grands arbrisseaux très-jolis par leurs fleurs et par leurs fruits, qui ne sont pas seulement agréables, mais bien très-utiles dans la médecine, spécialement ceux qui portent leurs fruits en ombelles ; car entre tous les végétaux indigènes il n'en est aucun, dit Mr. Burtin, qui par la diversité de ses effets salutaires, puisse être substitué à un plus grand nombre d'exotiques que le *Sureau* : il remplace la *Casse* et les *Tamarins*, le *Sené* en substance, la *Scammonée*, le *bois de Gayac* et les autres bois sudorifiques étrangers, le *Quinquina*, le *bois de Santal citrin*, et tout autre *bois jaune exotique* : en un mot le bois des *Sureaux* étant assez dur et liant, est employé dans différens ouvrages de tour et de tableterie par les ébénistes, qui savent le substituer aux autres bois étrangers de couleur jaune.

N°. 1. SUREAU *à fruit noir disposé en*

ombelles, en latin *Sambucus fructu in umbella nigro*, en anglois *Elder tree* : cette espèce est le *Sureau* commun, fort répandu et connu d'un chacun; il est excellent pour garnir les haies, pour en faire des clôtures vives, qui empêchent le bétail d'y faire tort ou d'y entrer, à cause que l'odeur de ses feuilles lui déplaît extrêmement et l'en détourne; il vient dans toutes sortes de terres, il convient dans les bosquets et les remises, à cause que son fruit attire les oiseaux, et dans notre climat il n'y a point d'arbrisseau qui soit plus utile en médecine : d'ailleurs, le bois de ce *Sureau* et des deux suivans est fort dur, quand les troncs sont gros, les tourneurs en font des boîtes, et les tabletiers des peignes communs : après le *Buis* c'est le meilleur bois qu'on puisse employer à cet usage, on en fait encore d'autres petits ouvrages.

Le *Sureau* à fruit verd, en anglois *the green-berried Elder*; le *sureau á feuilles panachées*, en anglois *the variegated-leaved Elder*, et *le sureau* à fruit blanc, en anglois *the withe berried Elder*, sont trois variétés du précédent.

Il y a encore quelques autres *sureaux* pa-

nachés en blanc et en jaune, mais toutes ces variétés à panaches ne sont pas toujours constantes, elles ne se soutiennent dans les unes qu'en retranchant les pousses vertes et dans les autres elles ne sont que la preuve d'une dégénération, peut-être produite par le terrein, ou par toute autre cause.

N°. 2. SUREAU *à feuilles de persil*, en latin *sambucus laciniato folio*, en anglois *parsley-leaved Elder* : cet arbrisseau est très-agréable par la seule beauté de son feuillage, qui produit parmi les arbrisseaux une diversité très-remarquable.

N°. 3. SUREAU *à fruit rouge*, disposé en grappes, en latin *Sambucus racemosa rubra*, en anglois *Red-berried mountain Elder* : cette espèce croît naturellement sur les montagnes d'Allemagne et d'Italie, sa hauteur est de dix à douze pieds; on regarde comme nuisibles ses feuilles et sur-tout ses fruits qui sont rouges et en grappes.

N°. 4. SUREAU *d'Amérique*, N°. 6 de Miller, en anglois *American elder with leaves almost winged* : ce *Sureau*, qui est peut-être une variété du nôtre, N°. 1, car la seule diffé-

rence consiste dans ses fruits, qui sont plus petits, croît naturellement dans le Canada et dans plusieurs contrées de l'Amérique septentrionale, où il s'élève à douze pieds de hauteur.

N°. 5. *HIEBLE*, *Yeble* ou *petit Sureau*, en latin *Sambucus humilis* ou *Ebulus*, en anglois *Dwarf elder* : cet arbrisseau est fort commun et très-connu, il perd chaque année ses tiges qui sont herbacées et pleines de moëlle; il croît dans les champs, les terres labourables, etc. où il n'est que trop vivace par ses racines; ses baies, ses feuilles et son écorce moyenne ont les mêmes vertus, dit M. Burtin, et sont propres aux mêmes substitutions qu'elles le sont dans le *Sureau*, mais étant beaucoup plus actives, sur-tout les baies; elles doivent être employées en moindre dose.

Les fleurs de l'*Hièble* ont la qualité de corriger complettement le goût empyreumatique du genièvre de ce pays-ci, qui le rend si inférieur à celui de Hollande.

Tous les *Sureaux*, proprement dits, viennent facilement par-tout et reprennent très-aisément par marcottes et par boutures.

Enfin ce genre d'arbres ou d'arbrisseaux

est recommandable par ses propriétés, car l'écorce, les feuilles, les fleurs et les baies, sont d'un très-grand usage en médecine; on peut à cet égard consulter les savans auteurs qui en ont parlé en détail : les Transactions philosophiques ont publié, il y a quelques années, qu'on pouvoit garantir les jeunes arbres, arbrisseaux, etc. de l'attaque des insectes qui détruisent les feuilles, en les battant de tems en tems avec les jeunes branches du *Sureau* ou de l'*Hièble*; je serois assez du sentiment d'un auteur, qui pense que l'aspersion avec une eau fortement imprégnée de leurs molécules odorantes, produiroit un effet plus sûr et plus commode.

SYCOMORE, en latin *Acer montanum candidum*, en flamand *Groot booghout* ou *Planne-boom*, en wallon *Planne*, en anglois *Greater Maple* ou *Sycamore*.

Cet arbre, dont le vrai nom est le *grand Erable blanc* de montagne, est appellé faussement *Sycomore* : cette espèce d'*Erable* diffère des autres par l'élévation de sa tige, par

la grandeur et la beauté de ses feuilles, dont les extrémités sont moins pointues, elle a ses feuilles blanches en-dessous, et plus épaisses que celle du *Plane.* Miller dit que cet arbre croît naturellement dans les montagnes de l'Allemagne, et qu'en Angleterre il n'y est pas si commun, quoiqu'il y en ait qui le croient indigène; cet *Erable* a le bois fort blanc, on en fait usage pour les ouvrages de tour, instrumens de musique, arcs, etc. les menuisiers de ce pays en font beaucoup de cas, et le recherchent pour des ouvrages de marqueterie et de menuiserie. Je ne puis trop en recommander la culture, d'autant qu'il devient assez rare dans ce pays, et que ceux qui en ont, le vendent fort cher, aussi ai-je commencé depuis environ vingt ans, à le multiplier dans mes terres où j'ai éprouvé qu'il venoit bien dans toutes sortes de terreins, mais sur-tout dans une terre légère et sèche (ce que d'autres cultivateurs ont éprouvé aussi). Les semis qu'on y fait, dès que les graines sont mûres, viennent à merveille; les jeunes arbres s'y élèvent de douze pieds en trois ans et sont alors en état d'être plantés à demeure.

On

On multiplie aisément cet arbre de graines, qu'on sème en octobre, aussi-tôt après leur maturité dans une terre commune, en les couvrant d'environ un demi-pouce de terre légère et de plants enracinés, que l'on trouve dans les bois, sous les vieux arbres.

On trouve aussi cet arbre dans les Ardennes et dans les bois de ce pays, où il est plus commun que le *Plane*, avec lequel nos ouvriers le confondent : il est très-rare du côté de Chimay, m'a-t-on écrit, où on en voit une plantation faite, il y a deux cens ans, par les Princes de ce nom ; on en voit encore quelques beaux dans le parc de Bruxelles, en un mot cet *Erable* décore bien les parcs et vient bien en massifs, en avenues et en allées. Les deux suivans en sont des variétés.

L'*Erable blanc* ou *Sycomore à feuilles panachées* fait un be leffet par-tout où il est planté, on en trouve de *panachés en jaune* et de *panachés en blanc*; le contraste qu'ils font est admirable dans les endroits où on les place : j'en ai vu de bien beaux en France et dans ce pays-ci, j'en cultive aussi et les multiplie (en attendant qu'ils

me donnent des semences) par la greffe à œil poussant et à œil dormant; mais c'est en Angleterre où j'ai vu les plus grands et les plus beaux, la plupart des bosquets et des jardins en sont garnis. Il est à observer que cet *Erable panaché* peut se multiplier, même par la graine, au lieu que dans la plupart des autres arbres, cette variété de couleur, qui n'est qu'un accident arrivé par la foiblesse ou la maladie de l'arbre, ou par la mauvaise qualité du sol, ne se soutient que par la greffe ou par les marcottes.

L'*Erable blanc de Hollande* a le pétiole de la feuille rouge et gros; la feuille large et plus épaisse que celles des précédens.

Dodonæus dit que le vrai *Sycomore* est le *Ficus folio mori, fructum in caudice ferens* ou *Ficus-Sycomorus*, N°. 1 de l'abrégé de Miller; c'est le *Figuier d'Egypte* ou de *Pharaon*: cet arbre est considérable et fort branchu, il croît de lui-même à Rhodes, en Egypte, en Syrie, et en quelques autres endroits du Levant.

Le *Sycomore d'Espagne* et *d'Italie* est un arbrisseau appellé *Lilas des Indes*, ou *Azeda-*

rach, selon Dodonæus et d'autres botanistes après lui ; c'est le *Melia*, N°. 1 de Miller; il croît naturellement dans la Syrie, d'où il fut apporté autrefois en Espagne et en Portugal, on le trouve aussi en Provence, en Italie, etc. il fait un grand arbre dans les pays chauds, mais il ne peut s'élever dans notre climat. Je me suis cru obligé de rapporter ces petites distinctions, avant de terminer cet article, pour mettre le lecteur à même de se tirer du labyrinthe dans lequel entraîne très-souvent l'étude de la botanique.

TAMARISC, en latin *Tamariscus*, en anglois *Tamarisk*.

Comme ces deux arbrisseaux peuvent augmenter l'ornement des bosquets et qu'ils résistent à nos froids même les plus grands, sur-tout le N°. 2. j'ai voulu leur donner une place dans cet ouvrage.

N°. 1. *TAMARISC de France*, N°. 1 de Miller; il croît de lui-même en Espagne, en Italie et dans le midi de la France, il s'élève de quatorze à seize pieds de hauteur et de-

mande une terre fraîche et légère, ses feuilles sont très-menues, d'un joli verd clair, tombent pendant l'hiver et ressemblent à celles du *Cyprès;* les tiges gèlent quelquefois, quand l'hiver est trop rude, mais le pied repousse; je l'ai encore éprouvé cette année 1786.

N°. 2. *TAMARISC d'Allemagne*, N°. 2 de Miller : celui-ci porte le nom du pays où il croît naturellement; il veut de l'humidité, devient moins grand que le précédent et est préférable pour notre climat, parce qu'il résiste à nos plus grands froids.

On les multiplie l'un et l'autre de marcottes et de boutures, faites en octobre et placées à l'ombre dans une terre humide.

TÉRÉBINTHE, en latin *Terebinthus*, en flamand *Termenthyn-boom*, en anglois *Turpentine-tree*.

Je ne comptois point parler de cet arbre mais en ayant vu subsister en pleine terre en Angleterre et à Denainvilliers, (à vingt lieues de *Paris*) chez Mr. du Hamel, j'ai voulu en

dire un mot, dans l'espoir qu'avec un peu de prudence et de soins, on pourra aussi parvenir à l'élever en plein air dans ce pays.

Le *Térébinthe ordinaire*, ou P*istachier sauvage*, a plusieurs espèces ou variétés; mais ceux que j'ai vus à Fulham et dans les environs de Londres, connus sous le nom anglois de *Turpentine-tree*, et plantés en plein air, sont de l'espèce du *Térébinthe ordinaire*, N°. 4 de Miller. J'en ai vu à Montpellier, où il est commun, ainsi que le *Pistachier sauvage de Languedoc* et *d'Italie*, que l'on croit originaire de quelqu'autre pays; il porte des fruits plus gros, son nom latin est *Terebinthus peregrina, fructu majori, Pistaciis simili eduli mas et fœmina*, ou *Pistàcia narbonensis*, N°. 3 de Miller. Mr. Gouan, savant Professeur en médecine et de la Société royale de Montpellier, m'a fait observer, lorsque je fus avec lui dans le jardin botanique de l'université de cette ville, que pour faire porter du fruit à ce genre d'arbres, on devoit planter les individus mâles et femelles les uns près des autres.

Les *Thérébinthes* et les *Pistachiers*, quoiqu'originaires des pays plus tempérés que le nôtre,

s'élèvent très-aisément de semences, et même ils supportent beaucoup mieux la gelée, dit Mr. du Hamel, que les *Lentisques*; néanmoins il convient de les semer dans des terrines et de les garantir du froid pendant les premières années.

Le judicieux Abbé Rozier assure que par des semis progressifs, tels qu'ont été ceux du *Mûrier*, du *Tulipier*, etc. on pourra parvenir à acclimater le *Pistachier*, jusques dans le nord de la France (et même dans nos provinces belgiques est-il à espérer), mais ce sera l'ouvrage du tems; un de ces arbres, dit le même savant, passe depuis longues années l'hiver en pleine terre, près de Lyon : en Languedoc ils supportent, sans la moindre altération, six et sept dégrés de froid, ainsi tout fait présumer sa réussite, ainsi que je viens de dire, et sûrement il vaut bien la peine qu'on s'en occupe.

Les pistaches qu'on trouve chez les épiciers, lèvent très-bien, quand elles sont nouvellement arrivées.

Le bois de ces arbres est très-résineux et fort dur : c'est principalement à la térébenthine qu'on en tire que conviennent les pro-

priétés attribuées aux diverses résines auxquelles on a étendu son nom; telles que celles du *Sapin*, de l'*Epicia*, du *Pin* et du *Mélèse*.

Cet article peut suffire pour donner une idée succinte des *Térébinthes*; ceux qui désireront en savoir davantage, et en connoître toutes les espèces ou variétés, doivent consulter les ouvrages qui en parlent en détail, et lire le mémoire que Mr. Cousineri a envoyé à Mr. du Hamel, et qu'on trouve rapporté dans son *traité des arbres et arbustes*.

TILLEUL, en latin *Tilia*, en flamand *Lindeboom*, en wallon *Touyeu*, en anglois *Lime* ou *Linden-tree*.

Les *Tilleuls* sont sur-tout recherchés pour l'agrément que produit la verdure de leur feuillage, et ceux de l'Amérique intéressent encore davantage par leurs belles et grandes feuilles, dont l'effet est charmant : le *Tilleul ordinaire*, dont je vais parler sous le N°. 1, est préférable quant à l'utilité qu'on peut tirer de son bois, qui est le meilleur de tous les autres; il s'emploie aussi à la décoration des parcs et

des jardins. Je ne l'avance pas cependant pour une des bonnes essences de bois, mais bien comme un arbre qui réunit l'utile et l'agréable: voici les espèces et variétés qui doivent intéresser les amateurs.

N°. 1. *TILLEUL ordinaire des bois* à petites feuilles, N°. 1 de Miller et de du Hamel; il est suffisamment connu pour m'exempter d'entrer dans de grands détails, je dirai seulement qu'il mérite d'être cultivé, que la qualité de son bois est la plus estimée, que dans un bon fonds il grossit chaque année d'environ un pouce, jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance qui lui est propre; que cet arbre, qui a l'avantage de parvenir à une grosseur considérable sans se creuser, peut fournir de bonnes poutres. On peut voir, dans plusieurs auteurs, l'énumération de plusieurs *Tilleuls* d'une grosseur énorme: le dictionnaire de Mr. Valmont de Bomare en décrit quelques-uns rapportés par Ray, Miller, Thomas Brown, etc. Quant au *Tilleul* dit *Mâle* ou *Tillet*, il en diffère peu, au rapport de Mr. de la Marre, cependant ses feuilles, quoique sans échancrure, ressemblent à celles de l'*Orme* et sont fort rudes,

elles sont ainsi que ses semences, dans des capsules membraneuses, comme celles du *Charme*.

N°. 2. *TILLEUL d'Europe*, N°. 4 de du Hamel, et N°. 2 de Miller, en anglois *Red twiged lime-tree* : ce *Tilleul* a les feuilles légèrement velues, les jeunes branches teintes de rouge et le fruit triangulaire.

N°. 3. *TILLEUL de Hollande*, N°. 2 de du Hamel, en anglois *the large leaved dutch lime* : ce *Tilleul* est si répandu que sa description est inutile: on l'emploie en salles vertes, avenues, allées, etc. en un mot il sert à l'ornement des châteaux et des maisons de campagne, il souffre le ciseau comme le précédent et on lui donne telle figure que l'on veut; il y en a des variétés dont quelques-unes sont à feuilles panachées.

N°. 4. *TILLEULS de Canada*: ces deux *Tilleuls* sont venus en Europe de cette contrée de l'Amérique; ils méritent, par leurs belles feuilles, qui sont plus grandes que celles du précédent, d'être employés dans nos plantations d'ornement; les feuilles de l'un sont d'un verd clair et ont leurs nervures vertes

par dessous, les feuilles de l'autre sont d'un verd plus foncé, arrondies et les nervures rougissent en dessous : on croit, dit Mr. du Hamel, que son N°. 5, en latin *Tilia foliis majoribus mucronatis* est un de ces deux *Tilleuls.*

On pourra les multiplier, comme j'ai fait, par marcottes ou par la greffe en *ecusson à la pousse* ou *à œil dormant* (en les *oculant*, ainsi que disent nos jardiniers), mais il faut les greffer sur le *Tilleul* N°. 1, parce qu'ayant moins de sève que les autres, la réussite en est plus certaine.

N°. 5. *TILLEUL noir d'Amérique*, N°. 3 de Miller, en anglois *american black lime* : j'ai vu ce beau *Tilleul* en Angleterre, où il a été apporté de la nouvelle Angleterre ; il s'élève, dans cette contrée du nouveau monde, de soixante à soixante-dix pieds, et croît très-vîte dans un sol léger et humide, aussi son bois n'est point dur : l'écorce de ses branches est d'un brun noir, ses feuilles très-grandes, sont d'un verd foncé et blanches en dessous, leurs dentelures sont profondes sur les bords ; on peut les multiplier, comme les autres, qui reprennent tous de boutures en automne, mais plus

aisément de marcottes à la fin de septembre : la greffe *à la pousse* me réussit au mieux. Ce beau *Tilleul* exotique est déja connu dans ce pays ci par les amateurs de la dendrologie ; je l'ai vu dans les parcs, et dans les pépinières autour de Londres, d'où j'en ai tiré.

N°. 6. *TILLEUL de la Caroline*, N°. 4 de Miller, en anglois *Carolina lime tree* : ce *Tilleul*, dit Miller, rapporté de la Caroline par Mr. Catesby, semble être plus petit, à tous égards, que les précédens, ses branches sont horisontales, ses feuilles, même plus petites que celles du N°. 1, sont aussi plus lisses qu'aux autres espèces. J'ai quelque soupçon que ce *Tilleul* est une des deux variétés connues en France sous le nom de *Tilleul de Canada*.

On élève les *Tilleuls* de semence et même de boutures, mais la meilleure méthode est de les multiplier par marcottes.

Ces arbres qui croissent très-bien dans un sol argilleux allié de sable, ne deviennent point si gros dans les terres sèches, arides et pierreuses ; ils s'accommodent beaucoup mieux de celles fort humides, sur-tout le *Tilleul* de *Hollande*.

Lorsque les *Tilleuls* ont crû dans des sables gras ou dans les fonds d'une bonne terre franche, leur bois en est beaucoup meilleur, et alors on en peut faire du lambris, des planches et même des poutres qui subsistent long-tems, sans être piquées des vers. Dans les taillis de *Tilleuls*, on fait beaucoup d'écorce qui se vend fort cher pour la fabrique des cordes-à-puits, à cet effet on met dans l'eau les jeunes arbres dont l'écorce se détache ensuite très facilement.

En général le bois du *Tilleul*, N°. 1, est le plus recherché par les sculpteurs, tourneurs, etc. Celui des autres est employé à des ouvrages de tour et de raclerie, ou à des légers ouvrages de menuiserie; mais le mérite principal pour lequel on les cultive, est le grand effet qu'ils font par leurs grandes et belles feuilles dans les jardins, les bosquets et les parcs.

TOUTE-SAINE, en latin *Androsæmum*, en flamand *Mans-bloed*, en anglois *common Tutsan* ou *park-leaves*.

Cette espèce de sous-arbrisseau n'est point rare, et se multiplie (comme toutes les dif-

férentes espèces de *Millepertuis*, en latin *Hypericum*) par semences et drageons enracinés ; il porte des fleurs jaunes et fait quelque effet dans un bosquet.

TROÊNE, en latin *Ligustrum*, en flamand *Mont-hout* ou *Merre-hout*, *Merektuvt-hout*, ou *Magdekespalm*, en wallon *Buis de vierge*, en anglois *Privet*.

Ce grand arbrisseau est assez commun dans les haies et les bois de ce pays-ci, il porte aussi les noms, du moins en France, de *Frésillon* et de *Puine blanche*. Il est fort joli et décore agréablement les bosquets par ses fleurs blanches, dont l'odeur est suave; elles viennent au sommet des rameaux, ramassées en grappes comme celles du *Lilas*, et sont rassemblées en épi, il leur succède des baies molles et de couleur noire, à-peu-près comme les graines de genièvre : on en met dans les remises, pour attirer les oiseaux qui se nourrissent du fruit.

Cet arbrisseau ne se dépouille que quand les gelées ont été très-fortes. Il a les branches fort flexibles : on en fait des liens et des ou-

vrages de vannerie; il est très-propre pour les palissades, berceaux ou petites haies : on en connoît à présent tout le mérite et d'autant plus qu'avec quelque culture, il s'élève davantage et donne plus de fleurs.

On le multiplie de jeunes plants qu'on fait prendre dans le bois, de boutures ou de marcottes : le *Troêne panaché en jaune* ou toute autre variété se propage de même, ou par la greffe en écusson sur celui-ci.

TULIPIER, en latin *Tulipifera* ou *Liriodendron*, en anglois *Virginian tulip-tree.*

Le *Tulipier* (connu aussi sous le nom d'*arbre aux tulipes* ou *Bois-jaune*) est un arbre qui réunit tout ce qui est propre à décorer en grand les possessions d'un propriétaire curieux; ses avantages sont tellement reconnus, qu'on s'empresse à l'envi d'en élever; mais comme sa multiplication ne répond pas assez à l'ardeur de nos désirs, il est encore peu répandu et par conséquent fort cher.

Il est un des plus beaux arbres qu'on puisse cultiver, et une des productions les plus dis-

tinguées du règne végétal : en Amérique, où il croît naturellement depuis le Cap de la Floride, jusqu'à la nouvelle Angleterre, il parvient à quatre-vingts pieds de hauteur et à une grosseur étonnante ; on le trouve aussi dans les endroits où vient le *Cyprès de Maryland*, voyez cet article : et le long des eaux vives, m'a dit en Angleterre un habile jardinier, qui avoit passé plusieurs années dans ces parties du nouveau monde ; il m'a assuré que le bois n'en étoit point dur, qu'il ne se fendoit pas, qu'il étoit odorant, et qu'on en faisoit des caisses et des pirogues, ou canots d'une seule pièce : ce qui ne doit pas étonner, d'autant que Catesby rapporte, dans son histoire de la Caroline, qu'on en voit en Amérique, qui ont trente pieds de circonférence. Il est donc de l'intérêt de ceux qui veuillent jouir de la beauté de cet arbre, de le planter de préférence dans une terre légère et modérément humide, son accroissement étant plus lent dans tout autre terrein.

Les plus beaux *Tulipiers* qui existent en Europe, se trouvent en Angleterre, sur-tout à Waltham-Abbey, à treize milles de Londres,

où j'en vis un, en 1771, âgé de quatre-vingts ans, qui étoit tout en fleurs au mois de juillet, et à Wilthon chez Milord Pembroke, près Salisbury, où j'en ai mesuré un âgé de quarante ans, qui portoit environ neuf pieds de circonférence, sur plus de cinquante pieds de hauteur; j'en ai vu aussi de fort beaux en France, particulièrement chez Mrs. du Hamel : il en existe encore de très-grands dans le parc du Margrave de Bade, à Carlsrouhe, petite ville près Dourlach, où il fait sa résidence; un de mes amis les a vus en 1784, ils sont plantés sur un monticule au milieu d'un bassin sec, et ont au moins quatre pieds de tour sur plus de quarante de hauteur : on en voit déja de très-beaux, dans ce pays-ci où ils paroissent s'accommoder et du sol et du climat; puisque j'en ai, qui, à l'âge de six ans de semence, ont résisté au grand froid de 1776: le plus grand *Tulipier* du jardin botanique de Louvain, planté en 1764, portoit en mars 1786, vingt-deux pieds de hauteur de la terre aux branches, sur trois pieds trois pouces de circonférence; un autre, planté dans le même jardin en 1774, avoit dix-huit pieds

pieds de haut et deux pieds quatre pouces de tour ; ce dernier est d'une belle figure en tout et surpassera le premier avant six ans ; m'a écrit Mr. le Professeur Michaux en m'envoyant leur âge, leur hauteur et leur grosseur; celui du Comte de Respani se trouve à Malines dans son jardin, depuis 1771 ; sa hauteur actuelle du pied au sommet de la tige, est de dix-huit pieds huit pouces, et sa circonférence près de terre de deux pieds, six pouces; il a commencé à fleurir en 1781, il en a fleuri un à Bruxelles cette même année, peut-être y en a-t-il eu encore d'autres, car il y en a plusieurs dans cette ville et ses environs, ainsi que dans d'autres villes, parcs et jardins de nos provinces, entr'autres dans le beau parc d'Enghien, dans les jardins anglois et françois de Mr. Walckiers de Trochienne à Evre près Bruxelles, dans le parc de la terre du Prince de Grimberghe à Brugelet, etc. etc. On vient, (en mars 1787,) d'en planter de très-grands dans le parc royal de Schoonenberg, près de Bruxelles; il y en a qui ont au moins quarante pieds de haut, sur dix-huit à dix-neuf pouces de tour; mais peu ont réussi. Quoique

plusieurs *Tulipiers* fleurissent et fructifient ici, comme en Anglèterre, en France, etc. nous ne pouvons pas encore nous passer des graines de l'Amérique; il en lève beaucoup de celles-ci et fort peu de celles d'Europe; c'est aussi ce que me mandoit Mr. de Malesherbes ce printems 1787.

Le *Tulipier* a d'aussi belles feuilles que le *Platane* d'occident; elles sont alternes, unies, d'un beau verd, fermes, bien soutenues par de longs pédicules, découpées en plusieurs lobes et comme coupées par le bout deux grandes stipules ovales accompagnent leur base; ses fleurs paroissent en juillet, à l'extrémité des branches, elles sont d'un verd pâle, teintes à la partie inférieure, de rouge et de jaune; il leur succède des capsules oblongues, qui toutes réunies, forment un fruit écailleux comme les cônes du *Sapin*; ses branches sont irrégulières et tortueuses : cet arbre souffre et périt par le voisinage des autres, dont les branches le dominent; c'est ainsi qu'on en a perdu de très-beaux pieds en Angleterre; il a l'écorce lisse et purpurine, ensuite grise et à peu près comme celle du *Tilleul.*

Cet arbre mérite à être multiplié avec attention, si on veut le gagner de semences, on doit les semer en caisse ou en pot, après les avoir fait tremper dans l'eau pendant quarante-huit heures, dans une terre très-légère, (sur-tout dans de la terre de bruyère et peu profondément, m'écrivit Mr. Fougeroux de Bondaroy en 1786) tenue fraîche par des arrosemens, de nature à n'en pas rendre la superficie compacte; ces jeunes *Tulipiers* doivent aussi être garantis du plein soleil, les deux premières années, ainsi que des grands froids, sur-tout des premières gelées d'automne, et lorsqu'ils ont trois ou quatre ans de semence, on peut les transplanter au printems, mais avant la pousse; on le multiplie aussi de marcottes, qui sont souvent plus de deux ans à se garnir de racines, on en fait d'autres avec les branches qu'on passe au travers d'un pot à basilic, dont la terre est entretenue fraîchement par de la mousse qu'on met dessus; on m'a dit encore qu'il donnoit quelquefois des rejets au pied.

Enfin, cet arbre, dont on ne connoît encore bien qu'une seule espèce et dont le port

est majestueux, contribue supérieurement à la décoration des endroits où on le plante, soit en massifs, pour lesquels il est très-propre, soit en avenues, dont le coup-d'œil est superbe, mais il faut éviter de le planter dans des fonds argilleux, qui conservent l'eau trop long-tems, parce qu'il n'y réussit point, ou dans des terreins secs, parce qu'il y vient lentement.

Mr. Thouin le range dans la classe des arbres étrangers, acclimatés en France au second degré; il pourra l'être de même dans ce pays, où plusieurs commencent à grainer abondamment; mais les graines qu'on en a eu, n'ont pu lever jusqu'à présent.

TUPELO, en latin *Nyssa*, en anglois *Tupelo-tree.*

Le *Tupelo* (c'est le *Cynoxylon* d'Amérique de Pluknet et le *Nyssa aquatica* de Hort. et de Cliss.) est un arbre, dit Miller, qui s'élève à la hauteur de vingt pieds et qui croît naturellement dans la Virginie et dans plusieurs autres contrées de l'Amérique septentrionale; on ne le trouve décrit que dans l'abrégé du dictionnaire de ce savant botaniste,

imprimé à Londres en 1771. Cet auteur y dit qu'il n'est connu dans les jardins anglois que depuis quelques années, et comme il peut supporter le froid des hivers de l'Angleterre, (ayant égard de le mettre à l'abri pendant les premières années de sa jeunesse) j'ai voulu le faire connoître dans cet ouvrage.

Le *TUPELO de montagne* ou le *Nyssa montana*, s'élève, au rapport de Mr. Young, botaniste de Pensilvanie, à la hauteur de cinquante pieds, croît dans un sol léger et son bois est compacte, ses feuilles sont alternes, entières et dessinées en fer de lance, ses fleurs, d'un calice verd sans pétales, ont dix étamines sans style, d'autres un style et cinq étamines; ces dernières produisent un fruit rouge de la forme et grosseur d'une petite olive, renfermant un noyau.

Le *TUPELO aquatique* ou le *Nyssa aquatica*: il croît, dit Mr. de St. Pierre, sur le bord de l'eau dans des criques, marais et fossés de la Caroline, où il fait un grand arbre; Mr. Young assure qu'il s'élève jusqu'à soixante-dix pieds, qu'on le trouve dans les terres humides et argilleuses et que son bois est d'une

grande utilité, à cause de sa dureté ; ses feuilles sont profondément découpées, oblongues, pointues, de trois pouces de long, sur un de large à leur bâse. Ses fruits ou baies ressemblent, comme ceux du précédent, à de petites olives, et étant secs, la peau est noirâtre et comme une cerise noire séchée au four : on les sème dans des pots remplis d'une terre grasse et légère, on doit avoir soin de garantir ces jeunes arbres du froid, et de ne les habituer au plein air que par gradation.

Enfin, ces arbres méritent d'être cultivés dans ce pays, où en général le sol pourra leur convenir : feu Miller, qui avoit beaucoup d'expérience, dit qu'il leur faut des terres marécageuses, sans lesquelles ils ne font aucun progrès; et le laborieux Mr. Thouin les range dans la classe des arbres étrangers acclimatés en France au premier dégré.

VIORNE, en latin *Viburnum*, en anglois *Wayfaring* ou *Pliant Meally-tree*.

La *Viorne* est un arbrisseau qui est com-

mun dans les haies et dans les bois, il est assez joli, ses fleurs viennent en ombelles, ses fruits sont d'abord verds, ensuite d'un beau rouge, et enfin tout noirs; on en met aussi dans les remises, parce qu'ils attirent les oiseaux. Cet arbrisseau se propage par les semences, marcottes et boutures : il y en a qui se servent de branches de la *Viorne* pour lier des fagots, et lorsqu'elles ont deux ou trois ans, on en tire de la glu, qui a la même propriété que celle du *Houx* : il y en a une variété *à feuilles panachées*.

Cet arbrisseau a plusieurs espèces ou variétés, que voici.

VIORNE à feuilles de prunier, en latin *Viburnum pruni-folium*, en anglois *Black Haw* : cette espèce est commune dans le nord de l'Amérique, c'est le N°. 4 de du Hamel, qui a l'avantage de fleurir long-tems et de s'élever de dix à douze pieds, et en Amérique jusqu'à vingt pieds.

VIORNE à feuilles dentelées, N°. 6 de du Hamel et N°. 3 de Miller : elle croît aussi d'elle-même dans l'Amérique septentrionale et mérite, comme la précédente, de trouver place

dans nos bosquets : on les multiplie toutes les deux par marcottes.

VIORNE ou *Laurier-thym du nord de l'Amérique*, N°. 6 de Miller et N°. 7 de du Hamel : a les feuilles ovales, d'un verd luisant, son écorce est pourpre, ses fleurs sont blanches et en ombelles, et sa hauteur de dix à douze pieds : elle résiste à nos hivers.

VIORNE ou *Obier d'Amérique*, (N°. 8 de Miller et N°. 5 des *Opulus* de du Hamel, ou *Pimina* des Canadiens) : a les fleurs stériles plus grandes et les fruits plus gros que dans l'*Obier commun*, ses pétioles sont très-longs : elle parvient à la hauteur de huit à dix pieds, est fort belle et résiste aux grands froids de notre climat.

Voilà les *Viornes* qui méritent le plus d'être cultivées pour l'ornement de nos bosquets.

XANTHOXYLUM ou *Zanthoxylon*, en anglois *Tooth-ach-tree*.

Ce n'est qu'un *Frêne* en arbrisseau, garni d'épines grosses et courtes, c'est le *Fagara*

ou *Frêne épineux* de du Hamel, et le *Xanthaxylum Americanum*, N°. 2 de Miller : il croît naturellement en Pensilvanie et dans le Mariland, où il s'élève à la hauteur de dix ou douze pieds; il résiste mieux aux grands froids de l'Angleterre, dit Miller, que le *Xanthaxylum, clava Herculis*, N°. 1, qui y fut détruit par l'hiver de 1740; celui-ci est originaire de la Caroline méridionale.

LISTE

De quelques arbrisseaux et arbustes que je n'ai point voulu placer dans le corps de cet ouvrage.

LES arbrisseaux et arbustes suivans, méritent d'être recherchés par les amateurs; quelques-uns, étant jeunes, demandent certains soins contre les hivers rigoureux; c'est pourquoi il est bon d'employer la méthode de Mr. le Professeur Michaux à Louvain, qui est de couvrir au pied tous les jeunes arbres et arbustes de feuilles mortes pendant l'hiver.

N°. 1. *ALATERNE* : lorsqu'on le sème,

il parvient à dix-huit ou vingt pieds, ainsi que les autres espèces ou variétés; ses feuilles ne tombent point l'hiver, la variété *panachée en jaune* résiste bien mieux au froid que celle *panachée en blanc*, il en est de même de l'*Alaterne de Montpellier*, le froid les endommage moins, lorsqu'ils sont dans un fond sablonneux et sec : leur nom anglois est *Evergreen privet.*

N°. 2. *AMORPHA*, en françois *Indigo bâtard*, en anglois *bastard Indigo* : il est originaire de la Caroline, il pousse très-vîte et s'élève à douze ou quatorze pieds, il donne des fleurs en trois ans, reprend aisément de marcottes et veut un terrein frais, léger et garanti de l'Ouest.

L'*Andromeda arborea* de la Caroline y croît à la hauteur de quarante pieds dans un sol léger et est très-beau; c'est peut-être celui-ci qui s'élève moins en Europe : il y a encore le *Fructicosa* et le *Latifolia foliis alternis*, toujours verd, qui y croissent aussi et qui sont des arbrisseaux très-agréables.

N°. 3. *ASSIMINIER*, N°. 8 de Miller, en anglois *the north American annona* ou

papaw : il s'élève à huit ou dix pieds ; ses feuilles sont grandes en fer de lance, les fleurs sont disposées en roses, les fruits sont jaunes et semblables à un concombre de moyenne grosseur, mais plus courts et à trois côtes, sa graine est un an à lever ; cet arbrisseau aime l'ombre, les terres grasses et humides.

Il y a aussi dans la Caroline, dit Mr. Young, l'*Annona graba*, haut de vingt pieds, dont l'écorce est dure et dont on fait de fortes cordes : l'*Annona muricata* a l'écorce fort dure et son fruit est bon à manger ; sa hauteur est de vingt-cinq pieds : et l'*Annona triloba* jouit des mêmes avantages et s'élève à vingt pieds ; le sol qui leur convient, doit être léger et humide.

N°. 4. *ARALIA Spinosa*, en françois *Angélique épineuse*, N°. 1 de Miller, en anglois *Canada Berry-bearing Angelica* : on peut lui donner place dans les terres humides d'un bosquet.

N°. 5. *BACCHARIS*, ou *Bacchante* à feuilles d'aroche, N°. 2 de Miller, en anglois *Virginia Groundsel-tree with an orach leaf* ; on l'appelle aussi en françois *Seneçon en*

arbre : cet arbrisseau, qui vient du nord de l'Amérique, s'élève à sept ou huit pieds de hauteur, ses feuilles sont blanchâtres et se conservent l'hiver; il veut une terre fraîche et substancielle, et se multiplie de marcottes : c'est aussi de cette manière que des amateurs de ma connoissance le multiplient, et chez lesquels il a fort bien réussi : il peut servir à décorer les bosquets; il fleurit en septembre dans ce pays-ci, et alors ses fleurs et ses feuilles font un très-bel effet.

N°. 7. *CEANOTHUS*, N°. 1 de Miller, en anglois *New Jersey Thea* : cet arbrisseau, originaire du nord de l'Amérique, est fort joli, quand ses fleurs sont épanouies.

N°. 8. *CLETHRA* : cet arbrisseau fut apporté en Eurôpe de la Virginie et de la Caroline, où il parvient à la hauteur de huit ou dix pieds; mais en Angleterre, dit Miller, il n'a communément que la moitié de cette hauteur : la grande quantité de ses fleurs blanches en épi, qui durent long-tems, le place au rang des plus jolis arbustes : le Comte de Respani en a qu'il cultive avec succès depuis

1778 ; ils ont supporté, en pleine terre, tous les grands froids qui ont règné depuis cette année-là, avec la seule précaution de leur couvrir le pied de feuilles mortes : comme cet arbrisseau se multiplie par rejets, il faut les planter au nord, lorsqu'on les ôte du pied des vieux, sans quoi on court risque de les perdre.

N°. 9. *Dirca* : les Canadiens l'appellent *bois de plomb*, et les Anglo-américains *Leatherwood* : comme cet arbrisseau, aussi originaire d'Amérique, fleurit de très-bonne heure, il est agréable, en ce qu'il annonce le printems.

N°. 10. *Emérus* ou *sené bâtard*, N°. 1 de Miller et de du Hamel : cet arbuste est très-joli, ses feuilles sont d'un beau verd et subsistent jusqu'aux gelées, et ses fleurs légumineuses, jaunes, teintes en-dessous d'un rouge brun, paroissent en très-grand nombre au mois de mai et dans l'automne : je le possède depuis plusieurs années, et le recommande aux amateurs pour en décorer leurs jardins ou bosquets.

N°. 11. *Gualteria* : cet arbuste, qui

tient de la Pervenche, vient du Canada, où la raciné, dit Mr. du Hamel, est recommandée en infusion pour arrêter les diarrhées et où on la prend aussi comme le thé; elle est même agréable et fortifie l'estomac.

N°. 12. *HAMAMELIS*, en anglois *the witch Hazel* : cet arbrisseau vient sans culture, dans l'Amérique septentrionale, ses feuilles d'un verd jaunâtre, ressemblent à celles du *Noisetier*, et ses fleurs paroissent en automne : il n'aime sûrement point les terreins humides; car c'est à cause de cela que Mr. Michaux trouve qu'il vient fort mal dans le jardin botanique à Louvain.

N°. 13. *HYDRANGEA* : cet arbuste, aussi originaire du nord de l'Amérique, peut trouver place dans nos bosquets, ses fleurs, d'un blanc peu éclatant, sont rassemblées en manière de parasol : elles paroissent à la fin de juillet et produisent de l'effet, lorsqu'elles sont en grand nombre; il n'est point délicat sur le choix du terrein, mais une terre humide le rend plus vigoureux; il vient très-bien dans les bosquets et se multiplie prodigieusement par ses drageons.

N°. 14. *ITEA* : cet arbrisseau de l'Amérique septentrionale, s'élève à la hauteur de huit à neuf pieds, ses feuilles sont d'un verd clair, légèrement dentelées et en fer de lance; il ne peut subsister que dans les terres fraîches, grasses et ombragées; ses fleurs sont blanches en épis beaux et longs de trois à quatre pouces : ce charmant arbrisseau décore joliment les bosquets d'été et se multiplie par marcottes. Le Comte de Respani l'a très-bien conservé malgré la rigueur de nos hivers derniers, en le plantant au nord et en le couvrant avec des feuilles et de la litière.

N°. 15. *KALMIA* : ce charmant arbrisseau et ses variétés sont originaires de l'Amérique septentrionale et ne peuvent se conserver en pleine terre dans notre climat, qu'avec certaines précautions : le Comte de Respani les place au nord, contre un mur et dans un terrein défoncé d'un pied et demi et rempli d'un tiers de terre de tourbe et de deux tiers de terre de *Saule* ou de terreau de bruyère; on les garantit des gelées en les couvrant d'une natte de jonc jusqu'à terre, sans qu'elle les touche, et en laissant les

deux côtés ouverts, on doit avoir soin de leur donner de l'air lorsque le tems est doux, et au printems on les habitue au plein air par gradations insensibles, évitant les changemens subits du chaud au froid et du froid au chaud; au moyen de ces précautions qui ne plairont qu'aux vrais amateurs, aux gens aisés qui peuvent s'en occuper et qui ont des jardiniers assez vigilans pour y veiller; on peut jouir pendant l'été de la beauté de ces arbrisseaux.

Le *Kalmia latifolia* est de la plus grande beauté, ses feuilles sont ovales et ses fleurs charmantes : le *Kalmia augustifolia* est aussi très-beau, mais plus petit que l'autre; les fleurs dont il se charge tous les ans en abondance, sont rouges : le *Kalmia glauca* mérite aussi d'être cultivé, il diffère sensiblement du précédent.

Voilà ce qui m'a paru à propos d'observer sur les *Kalmias.*

N°. 16. *PORTE CHAPEAU* ou *Epine de Christ*, en latin *Paliurus*, en anglois *Christ's Thorn* : cet arbrisseau nous est venu du midi de l'Europe, je l'ai vu en Provence, où il porte le nom d'*Arnaveou*; j'en ai aussi vu quelques

quelques pieds chez Mr. du Hamel, qui, plantés dans une bonne terre, étoient parvenus à quinze pieds de hauteur; son feuillage est gai, ses petites fleurs jaunes, par leur grande quantité, produisent un effet assez agréable en juillet; sa graine a la forme d'un chapeau rabattu : cet arbrisseau porte des épines, et croît, dit Miller, naturellement dans les haies de la Palestine; je le prends pour le *Rhamnus spina Christi*, que feu le docteur Hassel-quist trouva dans la Palestine.

Quoique cet arbrisseau soutienne assez bien nos hivers, on ne peut le laisser en plein air, lorsqu'il est jeune; deux pots dans lesquels je fis semer de la graine reçue de Mr. du Hamel en avril 1781, étant restés à l'air par oubli, j'eus le désagrément de perdre ces jeunes arbrisseaux, qui d'ailleurs étoient bien venus : le *Porte-chapeau* ou *Paliure* craint aussi l'humidité.

N°. 17. *PHYLLIREA* ou *Filaria*, en anglois *Mock Privet* : on trouve dans du Hamel douze espèces ou variétés de ces grands arbrisseaux, et sept dans Miller; leur hauteur varie depuis cinq jusqu'à vingt pieds et quoiqu'origi-

paires du midi de l'Europe, peu d'arbres verds résistent mieux aux grands froids; celui de 1776 endommagea à peine leurs jeunes branches dans le nord de la France: les Nos. 1 et 2 de Miller et de du Hamel, parviennent à vingt pieds de hauteur, ainsi que leur N°. 3, qui est épineux; le N°. 4 de Miller, qui est le N°. 5 de du Hamel *à feuilles de Troëne*, ne s'élève qu'à dix pieds, de même que celui à *feuilles d'Olivier*, etc. etc. Plusieurs de ces espèces, comme on pourra voir, en consultant les ouvrages de Mrs. Miller et du Hamel, ne sont que des variétés, on les multiplie en les marcottant, comme les œillets; le terrein qui leur convient, est une terre ni trop sèche ni trop mouillée, et le tems de leur transplantation est l'automne.

Je ne réponds point qu'il n'existe encore d'autres arbres, arbrisseaux ou arbustes, qui puissent résister aux hivers de notre climat, mais le défaut de connoissance, à cet égard, me borne à ceux que je viens de décrire.

CHAPITRE DERNIER.

Des Bosquets.

POUR donner la liberté à un chacun de faire un choix convenable à ses moyens et propre au local de l'habitation qu'il se sera faite à la campagne, j'ai voulu donner une idée succinte des bosquets anglois et françois, d'autant que l'effet qu'ils font dans les endroits où on les a adoptés, a surpris agréablement tous ceux qui les ont vus. Je commencerai par les bosquets anglois et terminerai le chapitre par la description des bosquets françois, les noms des arbres propres à les former, d'après Mr. du Hamel du Monceau et les pépinières regnicoles ou étrangères, où on pourra s'adresser pour en avoir.

Les bosquets anglois sont modelés sur les forêts et les bois abandonnés à la nature, tant par la composition de leurs massifs, formés d'arbres de toutes espèces, que par l'ensemble de petits sentiers tortueux, et par la manière dont ils se coupent et se communiquent;

l'art ne se montre que dans le choix des arbres et des arbustes qui les forment.

Les massifs de ces bosquets ont des sentiers, qui les séparent et les côtoient, et qui courent rarement l'espace de douze à quinze pieds sur la même ligne ou sur le même plan. Ces bosquets se trouvent souvent aux deux côtés d'un parterre en gazon ou boulingrin; cette pelouse est roulée une ou deux fois en quinze jours. C'est ordinairement au coucher du soleil qu'on promène sur cette herbe des cylindres de fonte de fer, ils portent quatre à cinq pieds de longueur sur un pied environ de diamêtre et sont creux, cette opération couche les pointes de l'herbe, et le poids de la rosée les maintient dans cette situation jusqu'au matin suivant, pour lors, avant que le soleil n'ait dissipé la rosée et fait relever l'herbe, on la fauche, en la prenant par le contre-poil que lui a donné le passage du cylindre. Ce tapis de verdure est séparé des massifs par des petits chemins couverts de gravier de rivière ou de galets, ou bien, (lorsqu'on en manque) de sable ou de brique broyée, qu'on roule aussi, mais alors au lieu de cylin-

dres de fer, on emploie des cylindres de pierre. Ensuite viennent les massifs, qui s'élèvent par étages, ou plutôt par des plates bandes en pente douce; des fleurs et plantes de toutes espèces, jettées, en apparence, au hazard, en forment le bas : à cette bordure succèdent des arbustes à fleurs, à fruits de différente couleur et toujours verds, comme *Gênets*, *Rosiers*, *Houx*, *Buissons-ardens*, etc. suivent ensuite des arbrisseaux ou des arbres, qui ne s'élèvent qu'à une certaine hauteur graduée, tels que *Fusains*, *Aubépins*, *Pteleas*, *Cèdres*, *Pins*, etc. Enfin les derniers étages sont remplis par des arbres dont les tiges sont hautes et bien fournies. Il y a dans l'intérieur de ces massifs des petits sentiers tortueux, bombés, couverts de petits galets, soigneusement roulés, et les côtés s'élèvent aussi à-peu-près par étages, et sont garnis de la même manière que les côtés extérieurs qui côtoient les parterres de gazon.

Tous les parcs, jardins ou bosquets anglois que j'ai vus, sont plus ou moins dans ce goût, et doivent leur principale beauté à l'étendue et à la richesse des points-de-vue; aussi après

ceux de Greenwich, de Richemont et de Windsor, qui réunissent tout ce que le paysage peut offrir de plus vaste, de plus riant et de plus varié, on doit placer le parc de Stowe (comme un modèle parfait de ce qu'on appelle jardin anglois, et dont le plan se trouve dans l'art des jardins anglois et dans le sixième volume du dictionnaire de Mr. l'Abbé Rozier, page 70). Les jardins de Kiew réunissent aussi tout ce que ce goût peut produire de beau; on y trouve de superbes serres; la famille royale y réside souvent: ceux de Madame la douairière de Southcot à Weibrigge, où les points-de-vue et les échappées ont été saisis avec goût et esprit, méritent d'être vus, on en jugera d'après ce que j'en dirai plus avant. Je retranche un grand nombre d'autres, dont l'énumération deviendroit ennuyante, dans un ouvrage où on ne peut pas s'étendre beaucoup, et où un grand détail de ces sortes de choses seroit déplacé.

Les amateurs de ce pays peuvent à présent se passer d'aller en Angleterre pour y prendre des modèles dans ce genre de jardins et de bosquets, d'autant qu'il en existe de très-beaux

dans plusieurs endroits de nos provinces, surtout dans les environs de Bruxelles, ainsi qu'on le verra ci après.

J'observerai, avant de donner une idée des bosquets françois, que ceux d'Angleterre sont moins dispendieux, qu'on ne les distribue point par saisons, comme ceux de France, mais qu'on les remplit au hazard de toutes sortes d'arbres et d'arbrisseaux de différentes saisons, ayant égard cependant de les arranger de façon que leur verdure puisse former différentes nuances, et présenter une touffe agréable par leur variété, et par l'effet qu'elles feront aux yeux des spectateurs. En un mot, un jardin anglois est la belle et simple nature, dit l'Abbé Rozier, parée de toutes ses graces, au point que l'art ne doit pas se faire remarquer dans l'ensemble, mais seulement dans quelques détails de bon goût.

Il me reste donc à donner une idée des bosquets des quatre saisons, qu'on a adoptés en France, depuis que Mr. du Hamel en a fait naître le goût, en tâchant de ramener à l'utile par l'agréable.

Le bosquet du printems sera formé d'arbres et arbustes qui fleurissent tous dans le

même tems; les personnes cependant qui désirent de jouir des avant-coureurs du printems, feront bien d'orner un petit bosquet, planté d'arbres verds, de *Cornouillier*, de *Mézereon*, ou *Bois-gentil* à fleurs blanches et à fleurs rouges, de l'*Amandier-nain*, etc. A ceux-ci succédent le *Mahaleb*, agréable par l'odeur de ses fleurs, le *grand-Pêcher* à fleurs doubles, le *Poirier* à fleurs doubles, et celui qu'on nomme à doubles fleurs, le *Pêcher nain* à fleurs doubles, la grande et les petites *Pervenches*. Si on veut alors former un autre bosquet, ou une succession du premier, on le garnira de *Mérisiers* et de *Cerisiers* à fleurs doubles, de *Padus* ou *Cerisiers* à grappes, de *Lauriers-cerises*, dont les pyramides de fleurs blanches font un bel effet, de *Caragana* ordinaire et à bouquets de fleurs jaunes, de *Ragouminers*, jolis arbustes, de *Lilas*, *Amelanchiers*, *Azeroliers*, *Buissons-ardens*, tous couverts de fleurs blanches, de l'*Obier*, de *Boules-de-neige*, de *Spiræa* à feuilles d'*Obier* et autres, de *Gainiers*, ou *Arbres de Judée*, à fleurs blanches et à fleurs pourpres, de grands *Cytises* à longues grappes de fleurs jaunes, de *Staphi-*

lodendron ou *Nez-coupés*, de l'*Epine blanche*, sur-tout de celle à fleurs doubles, et de plusieurs arbustes, comme le *Spartium purgans*, les *Emerus*, le *Pentaphilloïdes*, petits *Cytises*, le *Butmeria*, les *Spiræa*, etc.

On peut terminer les bosquets du printems, par le *Maronnier d'Inde*, le *Frêne-à-fleurs*, le *faux-Acacia*, les *Pavia* à fleurs rouges et à fleurs jaunes, le *Mélèse ordinaire*, le *Bonduc de Canada*; les uns et les autres de ces arbres portent des fleurs blanches, pourpres et rouges. A l'égard des arbrisseaux et arbustes on emploiera le *Styrax*, le *Seringa*, les *Coluteas* ou *Baguenaudiers*, à fleurs jaunes et à fleurs rouges, les *Diervilla*, le *Troëne*, les *Xylosteon* et le *Jasminoïdes*.

On est libre de former ces bosquets comme on veut, et de leur donner une forme plus ou moins belle, selon la situation et le local de l'endroit; mais l'ensemble doit être composé des arbres et arbustes que je viens de rapporter d'après Mr. du Hamel et auxquels on peut joindre ceux indiqués à l'article *Bosquet* page 357 — 360 du vol. 2 du Dictionnaire de Mr. l'Abbé Rozier. Je passe à pré-

sent à la composition des bosquets d'été et d'automne, qui sont une suite des premiers.

Ces bosquets commencent à faire effet dans le mois de juin, par une quantité d'arbrisseaux et d'arbustes qui portent des fleurs d'une beauté admirable. L'*Amorpha* a de grands épis de fleurs pourpres qui paroissent semées de paillettes d'or; le *Sanguin* donne des ombelles de fleurs blanches, l'*Elæagnus* ou *Olivier sauvage* porte des fleurs d'un jaune pâle et dont l'odeur est agréable, le *Grewia* à fleurs violettes, les *Grenadiers*, les *Sureaux*, les *Spiræa*, le *Laurier-thym*, les *Rosiers*, les *Periclymenum*, les *Jasmins* jaunes et blancs, les *Clematitis*, les *Chamoerhododendros*, le *Chionanthus*, les *Genêts*, les *Sparte-Genêts*, le *Romarin*, les *Stoechas*, la *Sauge*: la *Toute-saine*, le *Thym*, la *Santoline*, le *Spartium*, la *Lavande*, le *mille-Pertuis*, le *Xylosteon*, l'*Anonis*, l'*Hyssope*.

Dans les mois suivans, juillet, août, septembre et octobre, on est obligé de former les bosquets avec des arbres et arbustes d'une belle verdure et garnis de fruits de différentes couleurs, à cause que dans cette saison la plus grande partie des fleurs est passée.

Tels sont les *Platanes*, les *Tulipiers*, les *Mûriers* de la Louysiane et d'Espagne, les *Erables*, les *Peupliers*, l'*Anona*, le *Piaqueminier*, le *Bonduc*, le *Fagara*, le *Févier* ou *Gleditsia*; le *Fustet*, le *Ptelea*, le *Micocoulier*, les *Sumacs*, le *Porte-chapeau*, le *Jujubier*, le *Gale*, les *Térébinthes*, le *Coriaria*, etc. Je dois observer qu'il est des arbres et arbustes qui fleurissent tard, et qui se chargent de fruits très-agréables à la vue, tels que l'*Aralia épineux*, le *Bignonia*, le *Clethra*, l'*Hamamelis*, le *Catalpa*, le *Clematitis*, le *Ketmia*, l'*Hydrangea*, la *Ronce* à fleurs doubles, le *Rosier* de tous les mois, l'*Agnus-castus*, le *Laurier-thym*. Les suivans font effet par leurs fruits colorés, le *Troëne*, le *Buisson-ardent*, le *Sorbier des oiseleurs*, les *Fusains* ou *Bonnets de Prêtre* d'Amérique et du pays, l'*Evonimoïdes*, les *Jasminoïdes*, l'*Aubépin*, l'*Erable de Crète*, etc. etc.

Dès la fin du mois d'octobre les arbres quittent leurs feuilles, et c'est de ce moment qu'on pourra commencer de jouir des bosquets d'hiver, qui deviennent une ressource bien agréable pour ceux qui passent cette

saison dans leurs terres. Il est vrai que la verdure de la plupart de ces arbres contraste assez désagréablement avec celle des arbres qui se dépouillent; c'est pourquoi on fera bien de masquer ces bosquets, et de faire en sorte qu'ils ne soient pas apperçus des appartemens pendant l'été; on aura un vrai plaisir de s'y promener dans les beaux jours d'hiver, et d'y trouver un abri au milieu de ces arbres touffus et remplis d'oiseaux qui viennent s'y refugier.

On les forme du *Cèdre du* Liban, de différentes espèces de *Pins*, *Sapins*, *Epicias*, *Cyprès*, *Ifs*, sur-tout de ceux de graine, qui se tiennent plus droits que ceux de boutures, de plusieurs *Cèdres* à feuilles de *Cyprès*, du *Cèdre de Virginie*, de *Thuyas* de Virginie et de la Chine, de *Houx*, *Chênes verds* et *Liège*, de l'*Erable de Candie*, de *Lauriers*, du *Benjoin* et du *Sassafras*, du *Laurier-cerise*, du *Buplevrum* de l'*Alaterne*, du *grand Buis*, et autres, de *Génévriers* et *Sabiniers*, de *Lauriers alexandrins* et de plusieurs arbustes dont l'énumération seroit trop longue.

Les plus beaux bosquets que j'ai vus dans

ce gout-là, sont ceux de Mr. du Hamel à Denainvillers, près de Pethiviers en Gâtinois, et dans ce pays, ceux du Duc de Croy, à l'hermitage, près de Condé. J'aurois pu en citer encore quelques autres que j'ai vu en France, mais j'ai cru ces citations inutiles et peu intéressantes.

J'ai tâché de faire sentir les agrémens qu'on aura, en formant de tels bosquets, soit anglois soit françois; mais il m'a paru nécessaire de completter ce chapitre par certains détails et observations qui pourront faire plaisir aux propriétaires qui seroient dans le cas de les ignorer; en même tems je ferai connoître quelques-uns des beaux parcs ou jardins qui existent dans ce pays-ci, et les pépinières d'où on pourra tirer les arbres, arbrisseaux et arbustes propres à les décorer.

Les bosquets anglois sont devenus à la mode, et ont passé depuis quelques années de l'Angleterre en France et dans quelques-unes de nos provinces belgiques, mais leur composition est originaire de la Chine, et les mémoires des missionnaires de Pékin en font preuve: ils y décrivent une partie du jardin de Sée-ma-

Kouang, qui étoit premier ministre de la Chine l'an de J. C. 1086, et y parlent d'après lui; cette description prouve clairement que les Anglois ont tiré des Chinois le goût de leurs jardins, dont l'ensemble laisse assez entrevoir le peu de progrès de la nation chinoise dans les arts, quoique certains auteurs lui aient attribué tant de merveilles : cependant je dois avouer que j'en suis assez partisan, sur-tout lorsqu'on sait réunir avantageusement dans ses parcs ou autour de son habitation, le genre chinois-anglois au genre françois; le premier paroît plus convenable aux propiétaires peu opulens, qui doivent éviter les choses de grand entretien; car il est plus agréable de voir règner une belle simplicité dans ses parcs et ses jardins, que de les avoir chargés d'ornemens et négligés dans toutes leurs parties; le second est digne de décorer les maisons royales par le caractère de majesté qu'il répand dans le détail comme dans l'ensemble, quoique ce ne soit plus en imitant la froide symétrie du fameux *le Notre*, mais bien en adoptant ce genre mixte, qu'ont si bien décrit Mr. du Hamel

dans ses ouvrages et Mr. le Baron de Tschoudy, dans le supplément à l'Encyclopédie, article *Bosquet* : cet article, plein de sentiment, et que je me borne à indiquer, parce qu'il n'est pas susceptible d'extraits, mérite d'être lu et consulté pour les beautés qu'on trouve réunies aux règles, d'après lesquelles on doit former un bosquet.

Lorsqu'on cherche donc à embellir ses jardins et son habitation, il faut éviter de planter trop près des bâtimens, pour ne point se priver de l'air et de la vue, qui font les principaux agrémens de la campagne, les pièces de parterre, les boulingrins, les petits bosquets, les plates-bandes garnies d'arbustes doivent pour ces raisons entourer la maison et la largeur des allées doit se proportionner à l'étendue du jardin et à la façade des bâtimens : il est encore à observer que cette largeur d'allées et d'avenues doit se ménager sur la hauteur plus ou moins grande des arbres; car celle qui suffiroit pour des *Frênes*, *Tilleuls* ou *Mérisiers*, seroit trop étroite pour des *Châtaigniers* ou des *Ormes*; d'ailleurs elles doivent former un berceau

très-élevé avec un vide au milieu, pour que l'air puisse y circuler dans toute la longueur : les personnes qui connoissent ces proportions ne critiquent point, comme celles qui les ignorent, les belles plantations dont on décore les promenades publiques, parce qu'elles savent voir leur effet dans l'avenir, et c'est ainsi qu'il faut voir pour juger.

Sans avoir la prétention de donner des règles sur la distribution des avenues et des allées, il m'a semblé à propos de répandre quelques notions à cet égard, pour guider les propriétaires qui se trouvent éloignés des secours propres à ce genre de travail, ou dans le cas d'être privés des connoissances suffissantes, pour exécuter par eux-mêmes ces sortes de plantations : je vais citer pour modèle la largeur des allées du château de feu Mr. du Hamel à Denainvilliers, où je me trouvai il y a quelques années; ce château a vingt-huit toises de largeur, y compris les deux ailes, de sept toises chacune, l'allée du milieu, qui est fort longue et qui y aboutit, a quatorze toises de large, et pour qu'elle comprît le principal corps de logis, le

le respectable propriétaire, avec lequel je me trouvois, m'observa qu'il l'avoit accompagnée de deux contre-allées de sept toises de large, afin qu'elles renfermassent les deux ailes. » Si je n'avois, me dit-il, fait qu'une » seule allée de la largeur du bâtiment, elle » auroit plutôt présenté l'idée d'un champ » entouré d'arbres que d'une allée ".

En continuant d'extraire quelques remarques des savans ouvrages de Mr. du Hamel et d'autres qui ont paru depuis, je ne puis me dispenser d'en rapporter les plus utiles, et d'observer que les arbres d'une même espèce doivent être plus écartés les uns des autres dans les bons terreins que dans les mauvais; que ceux qui deviennent fort grands exigent d'être plantés plus au large que ceux qui sont d'une plus petite taille; qu'on peut rapprocher davantage les arbres qui sont plantés sur une ou deux files, que ceux qui forment des quinconces; que les arbres pour faire des avenues, étant choisis ordinairement de la plus grande taille et devenant aussi plus grands que ceux des jardins, doivent avoir plus de terrein pour étendre leurs

racines, et à cause du plus de branches qu'on leur laisse, ils doivent être plantés plus éloignés les uns des autres. J'insiste sur ce point, parce que j'ai remarqué beaucoup d'endroits, même autour de quelques villes de ce pays, où on plantoit beaucoup trop serré; il semble, à voir ces plantations, qu'elles sont plutôt faites pour se débarrasser des arbres qu'on avoit en pépinière, que pour servir d'embellissement, de coup d'œil ou d'ombre aux personnes qui veulent s'y promener. Si, en multipliant ainsi les arbres, on s'imagine de se mettre en état d'en avoir de plus promptes jouissances, c'est bien à tort, car plusieurs causes y sont contraires.

Si on a des terreins de peu de valeur à planter, disent plusieurs savans auteurs, on peut éviter de resserer ses avenues et ses plantations, mais si ce sont de bonnes terres, il faut éviter de sacrifier l'utile à l'agréable, restreindre ses avenues à une médiocre largeur, et supprimer même entièrement les contre-allées : c'est ici le cas d'observer comment la perte du terrein, causée par l'excessive largeur de certains chemins et

routes, pourroit au moins être réparée par l'emploi de terrein superflu : quatre rangs d'arbres fourniroient des allées ombragées pour les voyageurs à pied et à cheval, en laissant un espace suffisant pour les voitures ; il faudroit encore que les arbres ne fussent plantés qu'à neuf pieds l'un de l'autre, pour en supprimer un sur deux, lorsqu'ils auroient vingt ou trente ans ; on ne devroit aussi les élaguer qu'à la hauteur de douze pieds, pour laisser circuler l'air, et non leur faire des élaguages jusqu'à la cime, à cause du tort et des inconvéniens qui en résultent pour les arbres.

Et comme on manque assez généralement dans la distance qu'on met entre les arbres en les plantant, je vais tâcher de la fixer d'après le savant du Hamel, que j'ai souvent pris pour guide : ces distances doivent donc être proportionnées à la grandeur où les arbres peuvent atteindre. 1°. Entre les plantards de *Saule*, qui sont sur une seule file et qu'on étête fréquemment, six pieds. 2°. Entre les *Saules*, *Peupliers* du pays et d'Italie, *Bouleaux*, *Trembles*, *Aunes*, *Mé-*

risiers, *Sorbiers*, *Sapins*, *Cyprès*, tous arbres de haute tige, neuf pieds lorsqu'ils forment des files uniques. 3°. Entre les *Peupliers blancs*, *Tilleuls*, *Frênes* ou *Pins*, douze pieds. 4°. Quelquefois dix-huit pieds, par exemple entre des *Noyers* et des *Frênes* plantés alternativement. 5°. Entre les *Platanes*, *Mûriers*, *Hêtres* ou *Marroniers d'Inde*, vingt-quatre pieds. 6°. Entre les *Chênes*, *Ormes* et *Châtaigniers*, trente pieds (toutes ces mesures en pieds de France); enfin, on peut planter plus ou moins serré dans un mauvais terrein que dans des terres fertiles : ces distances d'un arbre à l'autre et ces largeurs des allées et des avenues, quoiqu'assez arbitraires en apparence, doivent cependant se fixer sur la qualité du sol, sur la grandeur à laquelle les arbres peuvent parvenir, sur l'étendue du terrein qu'on se propose de planter, sur la longueur des allées qu'on veut former et sur la façade des bâtimens, quand les avenues ou allées y aboutissent.

Le grand art est de savoir tirer parti de toutes sortes de situations; il est vrai qu'il en est de préférables et où la nature a pres-

que tout fait, mais c'est à nous, lorsque nous en avons le choix, à bien saisir l'ensemble de toutes les parties, comme de faire porter les allées sur de beaux points de vue, de faire appercevoir, au sortir des bâtimens, une belle distribution, et de faire découvrir, à mesure qu'on se promène, des variétés dans les différentes pièces d'un parc, d'un jardin, rien n'étant si ennuyeux que les répétitions continuelles; en un mot, l'art doit sur-tout consister à ménager tellement toutes les pièces d'un terrein, que de petit il paroisse grand. Un modèle à suivre, est la ferme de Wohurn, près de Weybridge, que je vis étant en Angleterre : c'est-là où feu Mr. de Southcot a su tirer parti de toutes les situations; aussi cette belle métairie est-elle placée dans le local le plus avantageux, il règne dans le parc la plus grande variété possible; ici ce sont des échappées, là des points de vue des plus agréables; on y trouve un endroit nommé les galeries, duquel on découvre à chaque pas un point de vue différent, comme le château royal de Windsor, la montagne de Ste. Anne, un ancien camp

romain, le grand pont chinois de Walton, une prairie immense, etc. Les jardins sont clos sans le paroître par un *ah-ah* qui les sépare du parc et des beaux pâturages, où je vis paître des moutons et des vaches de Hollande, de Jersey et de Pologne; j'y remarquai aussi une fort belle ménagerie; enfin je ne tarirois point, si je voulois décrire toutes les belles situations que j'ai rencontrées dans mes voyages de France et d'Angleterre, où le génie du compositeur a su réunir les beautés de l'art à celles de la nature. On peut à présent trouver dans ce pays des modèles, sinon semblables, du moins fort approchans de ceux que j'ai vus dans le genre mixte; le petit parc clos que le feu Duc d'Aremberg a fait près de son château d'Heverlez aux portes de Louvain, et dans lequel il a bâti un joli pavillon, mérite d'être vu, ainsi que les changemens dans le genre anglois, qu'il avoit commencé dans son beau parc d'Enghien, et que le Duc moderne fait continuer en les augmentant considérablement: aussi ce parc, qu'on ne cesse de voir et de parcourir avec plaisir, offre chaque an-

née de nouveaux embellissemens à ceux qui s'y rendent, et où ils trouvent supérieurement réunis tout ce qui peut satisfaire le bon goût : les beaux jardins françois et anglois, qu'a faits, depuis plusieurs années Mr. Walkiers de Tronchienne à sa terre d'Evre, près de Bruxelles, sont dignes de fixer l'attention des amateurs; ceux de Mr. de Gamarage, près de Vilvorde, ne la méritent pas moins: le local du sîte est des plus beaux, et le détail des parties, encore dans leur naissance, laisse déja entrevoir que l'art n'aura pas travaillé en vain à seconder la nature. Mais où elle l'est magnifiquement, quoique depuis peu de tems, c'est au château royal de Schoonenberg, que L. L. A. A. R. R. Madame l'Archiduchesse Marie - Christine et Monseigneur le Duc de Saxe-Teschen, nos Sérénissimes Gouverneurs, ont commencé à faire bâtir en 1782, à une lieue au nord de Bruxelles, dans un local charmant et duquel on peut tirer le plus grand parti; aussi rien n'est-il épargné pour embellir cette superbe et riante situation. Il est encore d'autres parcs et plusieurs beaux jardins ou bosquets, qui

réunissent dans leur ensemble autant d'agrément que de variété; il faut compter dans ce nombre le parc de Bruxelles, qui offre des changemens avantageux et des embellissemens qui décorent bien cette belle promenade publique : les gens de goût savent trouver agréable l'ensemble du détail, et si d'autres le critiquent, on auroit tort de s'en étonner, d'autant qu'il existe plus de gens portés à la critique qu'à la reconnoissance. Les bornes de cet ouvrage m'obligent à retrancher plusieurs autres jardins aussi fort agréables et qui méritent quelques attentions, car le goût d'embellir devient si général, qu'il est peu d'héritages qui n'en ressentent les effets, l'énumération en deviendroit inutile et même ennuyante; je la termine pour passer à l'indication des pépinières, qu'il me reste à faire connoître.

PÉPINIÈRES OU ON POURRA S'ADRESSER.

Depuis la première édition de cet ouvrage, sorti de la presse en 1772, le nombre des pépinières où l'on peut se pourvoir d'arbres et d'arbustes exotiques, s'est accru

considérablement dans nos provinces belgiques, à cause du goût qui ne cesse de se répandre généralement dans ce genre de culture : s'il a paru se propager avec lenteur, c'est que le génie de la nation n'adopte pas légèrement les choses qui lui semblent peu utiles au premier abord, mais qui le deviennent par l'expérience et par la réussite répétée qu'on en a eu : d'ailleurs la paix dont jouit ce pays-ci depuis trente-huit ans, y a tellement répandu la tranquillité, le bonheur et l'aisance, qu'un chacun s'est empressé à partager ses loisirs entre la ville et la campagne, où il a cherché à rendre son habitation délicieuse par mille petits moyens.

Ce goût de réunir l'utile et l'agréable a fait des progrès, et en passant des grands aux petits, il a germé dans nos pépinières marchandes, qui se sont multipliées dans plusieurs endroits de ces provinces, en se fournissant autant en arbres exotiques, qu'elles l'étoient en arbres indigènes, forestiers et fruitiers.

L'industrie ne nous manque point, si nous saisissons les nouveautés avec moins de lé-

gèreté et plus de prudence qu'ailleurs, c'est qu'auparavant nous voulons balancer les choses et nous convaincre du plus ou du moins d'avantages qui en résultent. Aussi, d'après ce que j'ai observé dans mes voyages, je puis assurer, sans prévention et sans partialité, que nous ne devons céder à aucune nation pour la culture des terres, et sur-tout pour celle des arbres en général.

Nos villes principales, ou la plupart de leurs environs, ont à présent des pépinières. Les mieux fournies en arbres et arbustes étrangers sont celles du Sr. Wiegers à Malines, du Sr. Nélis à Anvers, du Sr. Dubois à Gand et plusieurs autres à Bruxelles, au nombre desquelles il faut compter les dépôts d'arbres fruitiers, d'ornement, etc. qu'y font chaque année vers la mi-novembre, les jardiniers d'Orléans : du côté d'Anvers et et de Malines on élève en outre beaucoup de *Chêne*, *Aunes*, *Pommiers* greffés pour les vergers, etc. Il en est de même des environs de Gand et de Bruges, où l'on trouve *aussi*, à un prix raisonnable, des *Chênes*, des *Aunes*, des *Bouleaux* pour les bois-taillis, qui

se vendent au mille ou au cent, et le tout pour le prix convenu, doit être porté à bord de quelque bélandre ou chargé sur quelque autre voiture.

Les environs de Mons et de Tournay ont aussi des pépinières, qui contiennent même beaucoup de beaux arbres à fruits de plusieurs espèces. Enfin, un chacun pourra les connoître dans sa province, et, avec les connoissances qu'il aura, distinguer quelles pépinières seront les mieux tenues et les mieux fournies en arbres de toute espèce.

Plusieurs Seigneurs, Gentilshommes, particuliers, et même plusieurs Abbayes de ce pays ont aussi de fort belles pépinières, tenues dans le meilleur ordre, réunissant l'assortiment le plus complet, et dont quelquefois on vend le superflu : on peut mieux y trouver son compte, à cause du prix qui est souvent plus à la portée des facultés du grand nombre des acheteurs.

Sans vouloir porter préjudice à nos pépinières marchandes, dont plusieurs peuvent satisfaire en partie le goût des amateurs, je n'ai pu me dispenser d'indiquer les meilleu-

res que je connoisse en France, en Angleterre et en Hollande : celles du Sr. Vilmorin Andrieux, marchand grainier, fleuriste et botaniste du Roi, quai de la Mégisserie, à l'enseigne du roi des oiseaux, à Paris, réunissent presque tout ce qu'on peut désirer, et j'ai lieu de m'en louer : celles du Sr. Germain Jouette, marchand d'arbres, à Vitry-sur-Seine près Paris, me sont connues depuis long-tems, et j'avoue, avec les personnes qui se sont adressées à cet honnête homme, que je me suis bien trouvé des envois qu'il m'a faits. On trouve encore à Paris le sieur Tattin, Carrefour de l'école, près le pont neuf; le sieur Audebert, à la barrière St. Jacques; le sieur François, rue de la Roquette, le sieur Renoud, près de la Barrière du Roule; le sieur Descemet, au jardin des Apoticaires, rue de l'Arbalete, et le sieur Williams, anglois, à Sève; je ne dis rien du grand nomnombre d'autres que je ne connois point dans ce royaume.

En Angleterre, il y en a beaucoup autour de Londres, où l'on trouve tout ce qu'on peut souhaiter en arbres forestiers, frui-

tiers et d'ornement, en arbres et plantes exotiques et médicinales, en arbustes, fleurs, etc. Celles que je connois particulièrement et d'où j'ai déja reçu quelques envois, sont les pépinières de James Gordon, Seedsman and Nurseryman, N°. 25, Fenchurch-street London. On trouve aussi chez le même des graines d'arbres, de plantes, de fleurs, ainsi que de prairie, etc. Il y en a qui s'adressent aussi à Leyden, à Mrs. van Hazen et Walkenbourg, marchands arboristes et fleuristes; au Sr. Jacques Gans, à Harlem et Hillegom, et à plusieurs autres marchands d'arbres ou pépiniéristes de Hollande, qui envoient des catalogues de ce qu'ils possèdent en arbres et arbustes de tous pays, en graines de toutes sortes de fleurs, plantes potagères, etc.

Il est toujours plus prudent, et je m'en suis toujours mieux trouvé, de tirer de ces pépinières les arbres qu'on souhaite, vers la fin d'octobre ou au commencement de novembre, sur-tout ceux qui quittent leurs feuilles dans cette saison, au lieu que des amateurs de ma connoissance ont perdu souvent, ainsi que moi, plus d'un tiers des en-

vois qu'ils avoient fait venir au printems à cause que les jeunes arbres commencent alors à monter en sève, et que les gelées ou le hâle qu'on essuie quelquefois dans ce tems-là, leur sont très-nuisibles.

Enfin, je souhaite, sans oser cependant m'en flatter, que cette nouvelle édition puisse réunir les suffrages de mes compatiotes, surtout de ceux qui ignorent entièrement les parties que j'y ai traitées, j'avoue que je n'ai eu que ceux-là en vue, et nullement les botanistes et les amateurs instruits, et que malgré les soins que j'ai pris et les attentions que je me suis données, je ne saurois répondre des fautes qui auront pu se glisser, soit dans le style, soit dans la composition de l'ouvrage, d'ailleurs j'ai cherché de bonne foi à instruire les personnes qui en étoient susceptibles, et le tout sans aucune prétention : si j'ai réussi, je me compterai suffisamment récompensé du tems que j'ai employé à retoucher ce MANUEL.

FIN.

TABLE DES MATIERES

Contenues dans ce second volume.

G.

Gincho-Biloba page 1
Groseiller. 5
Guimauve. 12

H.

Halesia. 14
Hêtre. 15
Hippophaë, voyez *Rhamnoïdes.*
Houx. 24
Houx-Frelon. 27

I.

Jasminoïdes. 29
If. 30
Jonc-marin, voyez *Genet.*

K.

Kinorodon, voyez *Rosier.*

L.

Larix, voyez *Mélèse.*
Lauréole. 36
Laurier. 38
Laurier-alexandrin, voyez *Houx-Frelon.*

Laurier-Thim. page 45
Liège. 47
Lilas. 49
Liquidambar. 50

M.

Magnolia. 53
Mahaleb, voyez *Cerisier.*
Marronnier, voyez *Châtaignier.*
Marronnier d'Inde. 72
Marronnier à fleurs rouges, voyez *Marronnier d'Inde.*
Marceau. 78
Mélèse. 79
Mérisier, voyez *Cerisier.*
Mézéréon. 93
Micocoulier. Ibid.
Mûrier. 99
Myrte du Brabant. 113
Myrtille. 115

N.

Neflier. 117
Nerprum. 119
Noisetier ou *Coudrier.* 122
Noyer. 127

O.

Obier. 141
Olivier sauvage. 143
Orme. 145
Osier. 153

P.

Pavia, voyez *Marronnier d'Inde.*
Periclimenum, voyez *Chevre-feuille.*
Pêcher. page 163
Périploca. 173
Peuplier. 176
Pin. 199
Plaqueminier. 232
Plâne. 234
Platane. 236
Poîrier. 251
Pommier. 273
Prunier. 305
Ptelea. 319
Pyrachanta, voyez *Buisson-ardent.*

R.

Rhamnoïdès 321
Rose-Gueldre, voyez *Obier.*
Rhue. 322
Rosier. 324

S.

Sabine ou *Savinier.* 330
Sanguin. 332
Sapin. 334
Sauge. 349
Saule. 351
Seringa. 357
Sophora. 359

Table des Matières.

Sorbier des oiseleurs. page 361
Spiræa. 364
Sumac. 368
Sureau. 379
Sycomore. 383

T.

Tacamahaca, voyez *Peuplier.*
Tamarisc. 387
Térébinthe. 388
Thuya, voyez *Arbre-de-vie.*
Tilleul. 391
Toute-saine. 396
Troëne. 397
Tremble, voyez *Peuplier.*
Tulipier. 398
Tupelo. 404

V.

Viorne. 406

X.

Xanthoxylum. 408
Liste de quelques arbrisseaux, etc. 409

Chapitre dernier.

Des bosquets. 409
Des Pépinières où l'on pourra s'adresser. 440

Fin de la table.

3 2044 102 812 393